
Sangria

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2851 razy.

No to ja rzucam przepisem na sangrię od znajomej Katalonki:

2 litry czerwonego wina (nie musi być w dobrym gatunku, jak do grzanego wina wystarczy)

1 litr cytrynowej fanty

1 litr pomarańczowej fanty (tak, też mnie to dziwiło...)

filiżanka brandy lub koniaku

pół butelki wermutu (Eva daje martini, ale myślę, że można to zastąpić czymś tańszym)

około pół kilograma cukru (można dać i więcej, zależy od smaku)

2 gruszki,

2-3 jabłka,

2-3 pomarańcze,

3 cytryny,

można też dać jednego grapefruita,

odrobina cynamonu.

Jabłka i gruszki obieramy i kroimy w kawałki. Pomarańcze, cytryny i grapefruita parzymy wrzątkiem i kroimy na plasterki ze skórą. Przeciąć plasterki na pół, a jak duże, to jeszcze na pół. Mogą być dość grube, nawet i pół centymetra. Owoce zasypujemy cukrem, posypujemy cynamonem, wlewamy wszystkie płynne składniki i zostawiamy w lodówce, nawet na całą noc. Od czasu do czasu mieszamy wszystko, żeby się cukier rozpuścił. Podajemy w szklanym dzbanku z dużą ilością lodu. Inna odmiana sangrii to tisana, sangria na białym musującym winie. Moim zdaniem jeszcze smaczniejsza niż ta na winie czerwonym. Niestety nie mam na nią przepisu, ale spróbuję coś pokombinować w weekend - jak wyjdzie dobre, to napiszę w poniedziałek.

Pozdrowionka,

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>