
Tisana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2023 razy.

Poeksperymentowałam w weekend, i ponieważ rezultaty były całkiem zadowolające, to podaję przepis na tisanę.

Udało mi się zrobić coś całkiem podobnego do tego, co piłam w Hiszpanii :-)

Oto, z jakich składników korzystałam:

1 butelka białego musującego wina (użyłam niedrogiego Cremant d'Alsace Brut, w wersji oryginalnej była to katalońska odmiana wina musującego produkowanego metodą szampańską, tak zwana Cava. Myślę, że i Sowietskoje Igristoje się nada znakomicie ;-))

1 pomarańcza,

1 cytryna,

1 jabłko,

50 ml brandy,

100 ml wermutu,

cukier do smaku (około 6-8 łyżek, ale można więcej, można i mniej).

Przygotowałam ten napój tak:

pokroiłam pomarańczę i cytrynę w ć wierz plasterki, (oczywiście po umyciu i sparzeniu wrzątkiem). Obrane jabłko pokroiłam w kawałki. Wymieszałam owoce, zasypałam cukrem, wlałam brandy i wermut (dałam martini) i wstawiłam na kilka godzin do lodówki. Przed samym podaniem wszystko wymieszałam (cukier powinien się rozpuścić), wrzuciłam około 10 dużych kostek lodu, wlałam mocno schłodzone wino. Zamieszałam, podałam na stół. Przepyszne i orzeźwiające, zwłaszcza na takie upały :-). Zapewne przy użyciu słodkiego wina będzie trzeba zmniejszyć ilość cukru. Jeśli napój wydaje się zbyt mocny, można go rozcieńczyć niegazowaną wodą mineralną. Pozdrawiam i życzę smacznego (i mniejszych upałów ;-))

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