
Kruszon

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2003 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 3,5 godz.

1,5 l białego wytrawnego wina,

2 pomarańcze,

4 morele,

2 brzoskwinie,

1 cytryna,

250 g cukru,

500 ml wody sodowej zmrożonej,

10 kostek lodu.

1. Wszystkie owoce dokładnie umyc w ciepłej wodzie i osuszyć. Pomarańcze obrać i oczyścić z białych błonek, pokroić na plasterki, ułożyć na dnie dużej wazy i przesypano cukrem. Morele i brzoskwinie przekroić na pół, usunąć pestki i pokroić na osemki. Przełożyć do wazy i posypać resztą cukru. Wazę odstawić do lodówki na 3 godz.

2. Wycisnąć sok z cytryny i wlać do wazy z owocami. Wlać wino i wymieszać całą zawartość wazy. Wlać wodę sodową, wrzucić potłuczone kostki lodu, zamieszać, gdy owoce opadną na dno - postawić wazę na stole.

3. Rozlewać łyżką wazową do szklanek z uchem, nakładając także owoce. Podawać ze słomką i łyżeczką do owoców.

4. Podawać między posiłkami jako napój orzeźwiający.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)