
Sangria

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2126 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

750 ml wina czerwonego,

50 ml koniaku,

50 ml likieru pomaranczowego Cointreau,

sok z 1 pomaranczy,

sok z 1 cytryny,

pomarańcza, cytryna, jablko, gruszka, brzoskwinia,

50 g cukru,

10 kostek lodu,

spirala wycieta ze skorki pomaranczy,

spirala wycieta ze skorki cytryny.

1. Wszystkie owoce umyc dokładnie w ciepłej wodzie, osuszyć. Cytryne i pomarańcze pokroić w cienkie plasterki. Jablko, gruszkę i brzoskwinie obrać ze

skorki, wydrążyć pestki i pokroić na małe kawałki. Owoce wrzucić do dwulitrowego dzbanka i zalać sokiem cytrynowym i pomarańczowym, zasypać cukrem i

odstawić na 30 min.

2. Wlać wino, koniak i likier, delikatnie mieszać dopóki składniki nie połączą

się i cukier się nie rozpuści. Wstawić do lodówki na 3,5 godz.

3. Do dzbanka z alkoholami, owocami i sokami dodać kostki lodu, zamieszać, poczekać aż owoce opadną na dno. Dzban przybrać spiralami ze skorki cytrynowej

i pomarańczowej.

4. Dzban postawić na stole, rozlewać napój do kieliszków od czerwonego wina.

5. Podawać między posiłkami, przed i po południu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 84.

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