Sangria

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2329 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,

pomarancza, cytryna, jablko, gruszka, brzoskwinia,

50 g cukru,

10 kostek lodu,

spirala wycieta ze skorki pomaranczy,

spirala wycieta ze skorki cytryny.

1. Wszystkie owoce umyc dokladnie w cieplej wodzie, osuszyc. Cytryne i pomarancze pokroic w cienkie plasterki. Jablko, gruszke i brzoskwinie obrac ze

skorki, wydrazyc pestki i pokroic na male kawalki. Owoce wrzucic do dwulitrowego dzbana i zalac sokiem cytrynowym i pomaranczowym, zasypac cukrem i

odstawic na 30 min.

2. Wlac wino, koniak i likier, delikatnie mieszac dopoki skladniki nie polacza

sie i cukier sie nie rozpusci. Wstawic do lodowki na 3,5 godz.

3. Do dzbana z alkoholami, owocami i sokami dodac kostki lodu, zamieszac, poczekac az owoce opadna na dno. Dzban przybrac spiralami ze skorki cytrynowej

i pomaranczowej.

4. Dzban postawic na stole, rozlewac napoj do kieliszkow od czerwonego wina.

5. Podawac miedzy posilkami, przed i po poludniu.

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

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