
Kruszon z miętą

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5562 razy.

kilka liści mięty pieprzowej,

4 kieliszki wódki,

6 dag cukru,

2 szklanki wina białego,

2 szklanki wody sodowej,

sok z cytryny

Umyte liście mięty posiekać , zalać wódka i pozostawić na 1 godz. w naczyniu pod przykryciem.

Następnie przecedzić , połączyć z winem.

Cukier rozpuścić w małej ilości przegotowanej ciepłej wody, oziębic .

Dodać do napoju, doprawić całość sokiem z cytryny.

Przed podaniem zmieszać z wodą sodową.

From: slavek_s@usa.net (Slav)