

Kruszon

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Pyszny napój alkoholowy

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- białe wino - 1 l
- cukier - 20 dag
- pomarańcze - 2 szt.
- cytryna - 1 szt.
- woda sodowa - 0,5 l
- kostki lodu -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomarańcze obrać, oczyścić z białej skórki, pokrajać w plastry, przesypać cukrem, postawić w chłodzie na kilka godzin przed sporządzeniem kruszonu. Bezpośrednio przed podaniem włożyć do szklanego dzbanka kilka kostek lodu, wlać wino, wodę sodową, dodać pomarańcze razem z sokiem, przyprawić cytryną i cukrem do smaku.

Jak podawać?

szklany dzbanek

