

Kruszon Cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Drink ok:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- białe wino wytrawne - 2 butelki
- woda mineralna - 0,5 l
- cytryna - 2-3 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Do szklanej wazy wlać wino. Cytryny sparzyć i spiralnie obrać ze skory. Skorki wrzucić do wina, a miąższ pokroić w plasterki i odłożyć. Po 15 minutach wyjąć skorki cytrynowe, wlać mocno schłodzoną wodę mineralną, wymieszać i wrzucić plasterki cytryny.

