

Kruszon

Przepis dodany przez użytkownika Reira

Pyszny napój na gorące dni!

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Białe wino - 1 butelka
- Cukier - 0,75 szkl.
- Koniak - 1 kieliszek
- Pomarańcze - 2 szt.
- Lód -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomarańcze dokładnie umyć, sparzyć, pokroić na plastry (piętki odrzucić), posypać cukrem i odłożyć w chłodnym miejscu na 2 godziny.
- 2.** Plastry pomarańczy włożyć do dużego szklanego naczynia, zalać winem, dodać koniak, doprawić do smaku cukrem. Dodać lód, zamieszać.

Jak podawać?

Z lodem - ilość według własnego uznania.

