



Sangria

Normatyw surowcowy:

- lód, pomarańcza, cytryna i limonka (pokrojone w plasterki)
- 3/4 litra czerwonego wina
- 100 ml brandy
- 200 ml lemoniady
- sok z jednej cytryny
- sok z jednej pomarańczy
- 1 łyżka stołowa cukru pudru



Źródło: <http://www.wholefoodsmarket.com/recipe/sangria>

Sposób przygotowania:

Wypełnij duży dzbanek do połowy kostkami lodu. Wlej do dzbanka sok pomarańczowy i cytrynowy. Wsyp cukier i wymieszaj całość tak, żeby cukier dobrze się rozpuścił. Dolej wino i brandy, wrzuć pokrojone w plasterki owoce. Na końcu dodaj wody sodowej lub lemoniady. Zamieszaj wszystko.

Restauracja La Pataleta
Alan Podraza IIC