


Плодова сангрия

Като е петъчно – да е по-рано, като е начало – да е подходящо, като е разхлаждащо – нека е цяла кана.

about 4 - 8 порции (/доза)

   Easy

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

700 мл вино (розе)
700 мл лимонада с грейпфрут
(смес от сок от грейпфрут и лимон с кафява захар)
250 мл сок (портокалов)
50 мл ликьори (портокалов)
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
0,5 бр. портокали (настъргана кора)
250 г компот (половинки праскови)
1 бр. лимони

1 Приготвяне:

Смесете виното, лимонадата, сока и ликьора в голяма кана. Разбъркайте ваниловата захар и портокаловите корички. Нарезете на кубчета отцедените половинки праскови. Измийте лимона под гореща вода и нарежете на филийки. Добавете плодовете в сангрията и оставете да се охлади в хладилника за около 2 часа.