



Hiszpańskie delicje

Sangría czyli hiszpański napój na upalne dni

**Napój nie jest przeznaczony dla osób poniżej 18 roku życia.
Zaleca się odpowiedzialne spożycie alkoholu.**

Potrzebne składniki (na około półtora litra sangrii):

- 750 ml czerwonego wina typu tempranillo
- 2 puszki napoju typu Fanta cytrynowa ewentualnie pomarańczowa
- 100 ml ginu
- 1/2 zielonego jabłuszka
- 1/2 czerwonego jabłka
- 1/2 brzoskwini
- 1 cytryna
- 1 pomarańcza
- od 2 do 5 łyżek cukru

Przygotowanie:

1. Umyj dobrze owoce.
2. Pokrój jabłka oraz brzoskwinię w drobną kostkę. Pokrój pomarańczę oraz cytrynę w plasterki. Jeżeli owoce są duże, przekrój plasterki na pół.
3. Przelej wino do szklanej karafki.
4. Wlej zawartość przygotowanych wcześniej puszek Fanty.
5. Dodaj owoce.
6. Dodaj kieliszek ginu.
7. Dobrze wymieszaj wszystkie składniki używając drewnianej łyżki. Sprawdź czy cukier się rozpuścił. Przykryj karafkę i odstaw na dwie godziny aby napój miał smak i zapach świeżych owoców.
8. Dodaj kostki lodu i wymieszaj.
9. Serwując sangrię pamiętaj, żeby w szklankach znalazł się nie tylko napój ale też owoce i kostki lodu.

Na zdrowie!