

Sangria

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Pomeranč 1 ks
- Jablko 1 ks
- Citron 1 ks
- Tmavý rum 300 ml
- Třtinový cukr 150 g
- Červené víno suché 750 ml
- Pomerančový džus 259 ml
- Sodovka 250 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Španělsko

Postup:

Všechno ovoce pořádně omyjeme a osušíme. Pomeranč a citron nakrájíme na plátky a vložíme je do džbánu ve kterém budeme Sangriu připravovat. Jablko rozpůlíme, odstraníme a taktéž nakrájíme na plátky a přidáme k citrusům. Přidáme třtinový cukr, karibský tmavý rum, promícháme a necháme v lednici vychladit 2 hodiny. Po vyndání z lednice přidáme led a pomocí vařečky ovoce ve džbánu promačkáme, přilijeme víno, sodovku a pomerančový džus a opět promícháme.