

kruszon

MONIKA74



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomarańcze	5 sztuk
cytryny	
cukier	20 dag
Goździki całe Prymat	10 sztuk
Cynamon cały Prymat	1/3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć i sparzyć cytrusy. Zetrzeć skórkę i wycisnąć z nich sok. Wlać sok do wazy, dodać otartą skórkę. Zagotować 2 szklanki wody z cukrem i przyprawami. Gotować ok. 5 minut.

Zalać sok i skórki gorącym syropem. Zostawić na 2 godziny. Przepędzić sok z przyprawami, dodać wino i pokruszone kostki lodu.

Kruszon podaje się w szklanej wazie, z długą szklaną łyżką wazową, a można go również wlać do dzbanków.