

PONCZ MROŻONY



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	1 szkl.
cytryny	30 dag.
cukier	30 dag.
arak	1 szkl.
likier maraschino	1/5 szkl.
sok pomarańczowy	1/2 szkl.
lód	--
wino białe wytrawne	1,5 butelki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórkę cytryny sparzyć i zetrzeć na tarce. Do wody dodać cukier, rozpuścić, wymieszać ze skórką cytrynową. Zgotować, przecedzić, wystudzić. Do wody cytrynowej dodać arak, likier, wino, sok z pomarańcz i cytryn, wymieszać. Odstawić na 3 godziny.

Podawać z lodem.

SMACZNEGO !!!