

Porzeczkowy kruszon

ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czerwone porzeczki lub czerwone na pół z czarnymi	0,5 kg
szampan	0,75 l
likier z czarnej porzeczki	1/4 szkl
wino słodkie czerwone	0,75 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki przebrać i umyć, zalac winem oraz likierem. Jabłka obrać i pokroić w małe łożeczki. Dodac do kruszonu. Tuz przed podaniem wlac szampan wrzucic kostki lodu i wymieszac.