

Chłodnik wiśniowy z nutą cynamonu



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	15 dag
sok z czerwonej porzeczki	250 ml
Goździki całe Prymat	2 sztuki
szczypta cynamonu do smaku	
skórka z pomarańczy lub limonki	1 łyżka
wiśnie	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie opłukać i pozbyć się z nich pestek. Zmiksować z cukrem i cynamonem oraz utłuczonymi goździkami oraz skórką z pomarańczy. Wlać 2 szklanki wody mineralnej i sok porzeczkowy i wszystko ze sobą połączyć. Schłodzić w lodowce i następnie podawać.