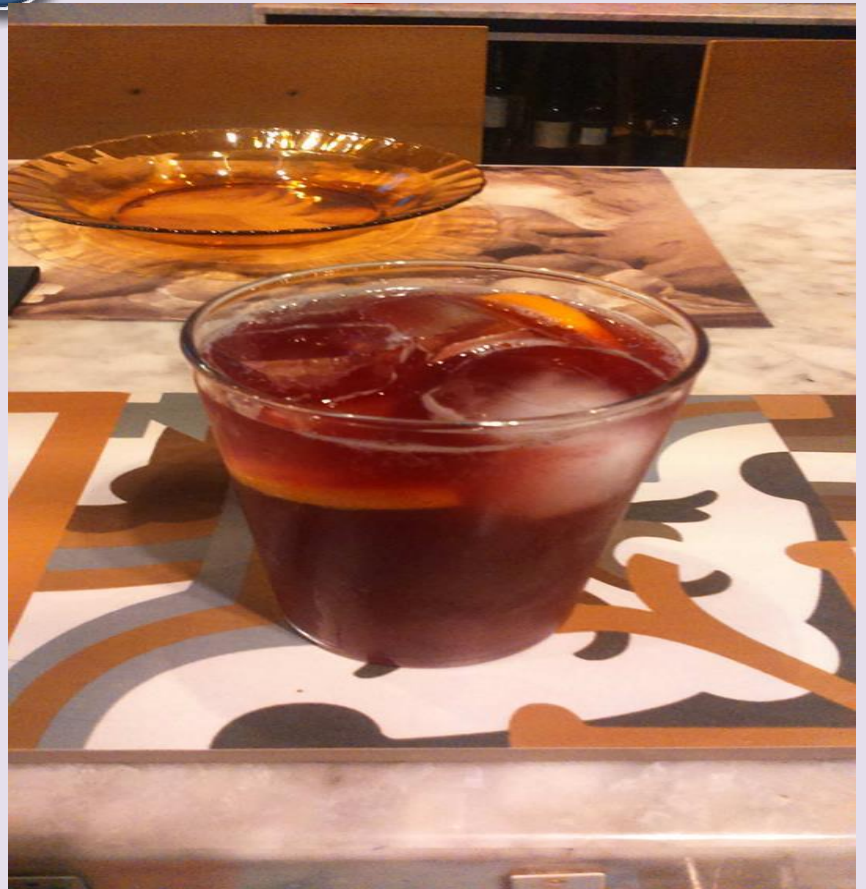




Tinto Verano

Normatyw surowcowy:

- 100 ml wina czerwonego
- 60 ml fanty cytrynowej
- 40 ml wody gazowanej
- Kostki lodu
- Cytryna i pomarańcza



Źródło: zasoby własne

Sposób przygotowania:

Wsypujemy lód do szklanki, odczekać aż szklanka się schłodzi. Wyrzucamy lód i wsypujemy świeży, następnie dodajemy plaster cytryny i pomarańczy. Wlewamy 100 ml czerwonego wytrawnego wina, 60 ml zimnej fanty cytrynowej i dopełniam wodą gazowaną.

RESTAURANTE MERCATBAR

Abramowska Joanna, klasa II C



Gin con tónico

Normatyw surowcowy:

- Lód
- Cytryna
- 50 ml ginu
- tonik



Źródło: zasoby własne

Sposób przygotowania:

Wypełniamy cały kieliszek lodem, mieszam aby kieliszek był zimny, Wyrzucamy lód i wsypujemy świeży. Dodajemy skórkę z cytryny, następnie dodaje 50 ml ginu i dopełniam tonikiem

RESTAURANTE MERCATBAR

Abramowska Joanna, klasa II C