



SANGRIA

Normatyw surowcowy:

- 1 butelka czerwonego, wytrawnego wina
- 2 brzoskwinie
- 2 pomarańcze
- 1 cytryna
- 1 jabłko
- 1 banan
- 4 czubate łyżeczki cukru
- 60 ml ciepłej wody
- 1-2 szczypty mielonego cynamonu
- 100 ml mocniejszego alkoholu (np. koniak, cointreau)
- 330 ml wody gazowanej
- dużo kostek lodu



Źródło: <http://hiszpania-portal.pl/sangria-przepis-na-hiszpanska-sangrie/>

Sposób przygotowania:

Wyciskamy sok z 1 pomarańczy oraz cytryny. Resztę owoców kroimy na części (owoce możemy najpierw obrać, aby lepiej się zmacerowały), następnie umieszczamy razem z wyciśniętym z cytrusów sokiem w dużym dzbanku. Rozpuszczamy cukier w ciepłej wodzie i powstałym syropem zalewamy owoce, dosypujemy cynamon. Do dzbanka dolewamy czerwone wino i chłodzimy w lodówce minimum 2 godziny.

Przed podaniem, do owoców z winem dodajemy mocny alkohol, gazowaną wodę, wsypujemy kostki lodu, mieszamy i podajemy. Podany przez nas przepis na **sangrię** można oczywiście zmodyfikować zmieniając proporcje, zastępując bądź zmieniając niektóre składniki.

RESTAURANTE MERCATBAR

Anna Hołoweńko



AGUA DE VALENCIA

Normatyw surowcowy:

- 200ml Sok pomarańczowy
- 50ml Gin
- 50ml Wódka
- 700ml Cava (albo Champagne)
- Łyżeczka cukru



Źródło:<http://yourspanishrecipes.blogspot.com/2013/08/cocktail-de-agua-de-valencia-valencia.html>

Sposób przygotowania:

W szklanicy barmańskiej połączyć wszystkie składniki. Delikatnie zamieszać. Przelać do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekorować skórka z pomarańcza.

RESTAURANTE MERCATBAR

Anna Hołoweńko