



# Sangria

## Normatyw surowcowy:

- 1l Wina czerwonego
- 4 łyżki stołowe Cukru
- 4 szt. Brzoskwiń
- 5 szt. Pomarańczy
- 1 szt. Laski cynamonowej
- 400ml. Alkoholu owocowego (dowolny)
- Świeże cytryny



Źródło:

<http://www.coolhunting.com/food-drink/lillet-rouge-sangria>

## Sposób przygotowania:

Wino czerwone z cukrem i laską cynamonową gotować przez godzinę następnie porządnie zamieszać aby cukier z dna się rozpuścił i odstawić na 30 minut, żeby wszystkie smaki się połączyły Pokroić brzoskwinie i pomarańcze w drobną kostkę i dodać do wina. Zamieszać i dodać trochę alkoholu owocowego, lemoniady i ponownie zamieszać. Odstawić na 24h do lodówki.

Podawać mocno schłodzone z plasterkami pomarańczy

**La Mamunia**

**Formella Anna IVL**



# *Sorbete de limon con hierbuabuna*

## **Normatyw surowcowy:**

- 1l Wody
- 0,5 kg Cukru
- 1kg Cytryn
- Pęczek Mięty



## **Sposób przygotowania:**

Zagotować wodę z cukrem. Kiedy się rozpuści cukier w wodzie dodać wyciśnięty sok z cytryny. Następnie drobno pokroić mięte i dodać do tej wody. Później odstawić do ostudzenia i następnie zamrozić. Przy podawaniu rozkruszyć do kieliszków.

**La Mamunia**

**Formella Anna IVL**