



Sangria

🍴 5 porcji ⌚ 5 minut

Składniki

- 250 g jabłek, nieobrane, pozbawionych gniazd nasiennych, pokrojonych na kawałki
- 1 pomarańcza
- 1 cytryna
- 150 g cukru
- 600 ml czerwonego wina
- 30-50 g wermutu
- 30-50 ml brandy
- 30-50 ml ginu
- 10 kostek lodu
- 330 g oranżady cytrynowej

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2 Umieść 250 g jabłek w kielichu do gotowania.
- 3 Posiekaj i przełóż do dzbanka o pojemności 2 litrów i odstaw.
- 4 Za pomocą obieraczki do warzyw cienko obierz skórkę z jednej pomarańczy i jednej cytryny w długie pasma i odłóż na bok.
- 5 Usuń pestki z obu owoców cytrusowych.



Umieść obraną pomarańczę, obraną cytrynę i 150 g cukru w kielichu.



Posiekaj.



Dodaj 600 ml czerwonego wina, 30 g wermutu, 30 g brandy, gin, 10 kostek lodu i 330 g oranżady cytrynowej.



Posiekaj.



Przełóż do naczynia z pokrojonymi jabłkami i podawaj udekorowane skórką pomarańczową i cytrynową.



Gotowe do podania! Smacznego!