



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Kruszon z owocami

Podobnie można przyrządzić kruszon pomarańczowy, dodając zamiast truskawek sok z pomarańczy i skórkę pomarańczową w syropie.

Składniki:

- wino słodkie, 0.25 szkl.
- woda sodowa, 0.5 szkl.
- wódka , 0.25 szkl.
- cukier, 3 dag
- truskawka, 15 dag
- kostki lodu, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Dojrzałe i zdrowe owoce średniej wielkości przebrać, opłukać i odsączyć na sicie; duże podzielić na części. Z cukru i łyżki wody sporządzić syrop i ostudzić. Do szklanego dzbanka lub wazy włożyć rozdrobniony na małe kawałki lód i owoce, zalać syropem, dodać wino, wodę sodową, wódkę oraz skórkę otartą z cytryny. Kruszon nalewać z dzbanka do szklaneczek.

