



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

### **Kruszon**

W ten sam sposób przyrządza się kruszon z innych aromatycznych owoców.

#### **Składniki:**

- woda sodowa, 0.5 l
- cytryna, 1 szt.
- pomarańcz, 2 szt.
- cukier, 20 dag
- białe wino, 1 l

#### **Sposób przygotowania:**

Pomarańcze obrać, oczyścić z białej skórki, pokrajać w plastry, przesypać cukrem, postawić w chłodzie na parę godzin przed sporządzaniem kruszonu. Bezpośrednio przed podaniem włożyć do szklanego dzbanka kilka kostek lodu konsumpcyjnego (0.5 dkg na 1 porcję), wlać wino, wodę sodową, dodać pomarańcze, przyprawić do smaku cytryną i cukrem. Smaczny jest z dodatkiem ananasa lub moreli.

