Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сангрия

27 июля 2014 12:04 · https://open-cook.ru/recipes/sangriya



Сангрией мы спасаемся в выходные, она не только утоляет жажду, но и расслабляет из-за наличия алкоголя. Это по-настоящему летний напиток с потрясающим ароматом и волшебным вкусом. Особенно приятно наслаждаться ею вечером во время душевной беседы.

Готовится на раз-два, не требует никаких навыков и знаний, все просто и быстро, как и должно быть в жаркий-жаркий день, когда так лень двигаться.

На 1 кувшин, объемом 1,5 л:

- 1 бутылка красного вина (мы предпочитаем полусладкое)
- 1 лайм
- 2-3 небольших персика
- 2-3 дольки дыни
- 2-3 ст.л. сахара или жидкого меда
- 50 гр мятного ликера (в принципе, можно добавить ликер, но нам понравилось именно с мятным, он придает приятный освежающий вкус)
- кубики льда

В кувшин налить вино и ликер. Лайм нарезать кружочками или дольками (как вашей душе угодно), дыню нарезать небольшими кусочками, а персики – дольками.



Сложить фрукты в кувшин и убрать его в холодильник хотя бы на полчаса, за это время вино наполниться вкусом фруктов. Можно и дольше, но лучше не передерживать его больше 4-5 часов. Перед самой подачей добавить сахар или мед, хорошенько размешать. И не забудьте накрыть кувшин в холодильнике пищевой пленкой, чтобы сангрия не впитала посторонние запахи, которые могут быть в нем.



Также при подаче добавить в сангрию кубики льда.



А еще можно перед отправкой сангрии в холодильник можно добавить в нее мяту или базилик, например.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

tamao # 06:40 28.07.2014

Вообще я не пью, но подобные напитки люблю=) А с белым вином вы делаете сангрию?

Анна Нечаева # 17:25 28.07.2014

Да, белую сангрию тоже делаю, но красная кажется вкуснее. Обязательно сделаю и сниму, чтобы показать.