

Ciociosan

Przepis dodany przez użytkownika agusia

pyszniutki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- butelka wytrawnego białego wina - 1 l
- pomarańcze - 4 szt.
- cytryny - 3 szt.
- woda mineralna - 2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Sparzone wrzątkiem cytryny obrać ze skórki, ścinając w spiralę możliwie najcieniej skórkę żółtą, następnie dokładnie obierając z białej łupiny, pokroić na plastry. Wyszorowane pomarańcze pokroić na plastry wraz ze skórką.
2. Plastry cytryn i pomarańczy ułożyć w dużym słoju, przesypując cukrem i pozostawić do następnego dnia. Wlać wino, przykryć znów pozostawić na kilka godzin. Nalewać do wysokich szklaneczek z kostką lodu i spiralą skórki z cytryny, dopełnić wodą mineralną.

