

Ananasowa sangria z bazylią



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **270** Ocena: **1198**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Wino białe wytrawne - 750 ml
- Rum - 2 kieliszki (niekoniecznie)
- Ananas świeży - mały - 1 szt.
- Mango - dojrzałe - 1 szt.
- Bazylią - 8 gałązek
- Sok ananasowy - 500 ml
- Kostki lodu

Sposób przygotowania:

- 1 Ananasa obieramy, kroimy w plastry, a następnie w nieduże kawałki. Obrane mango również kroimy w niewielką kostkę. Bazylię płuczemy.

Do dużej szklanej miski lub dzbanka wrzucamy pokrojone owoce, wlewamy wino, rum (niekoniecznie) i sok ananasowy (kolor naszego ponczu zależy od soku ananasowego - raz ma obłądnie żółty kolor a czasem trochę mętny). Dodajemy część listków bazylii i odstawiamy na przynajmniej godzinę do lodówki.

Gotową sangrię rozlewamy do szklanek, dodajemy kostki lodu, dekorujemy pozostałymi listkami bazylii.

Twoje notatki do przepisu: