

SANGRIA APPELSIINILLA JA PERSIKALLA

Noin 15 henkilölle · 4,5 litraa juomaa sekä hedelmät ja jääpalat



Ainekset

1,5 litraa punaviiniä	2 hyvin kypsää persikkaa
1,5 litraa appelsiini-Fantaa	1 sitruuna koristeluun
1,5 litraa sitruuna-Fantaa	Noin 300 g sokeria
2 appelsiinia	Runsaasti jääpaloja

Edellisenä iltana

1. Pese appelsiinit ja persikat huolellisesti. Leikkaa ne pieniksi paloiksi ja poista persikoiden kivet.
2. Laita hedelmät suureen astiaan. Lisää sokeri ja punaviini. Sekoita hyvin, jotta sokeri liukenee.
3. Peitä astia ja anna hedelmien maustua viinissä yön yli jääkaapissa.

Tuntia ennen tarjoilua

4. Lisää hyvin jäähdytetty appelsiini-Fanta ja sitruuna-Fanta. Lisää runsaasti jääpaloja ja sekoita varovasti.
5. Pidä sangria jääkaapissa tarjoiluun asti.

Tarjoilu

6. Leikkaa sitruuna viipaleiksi ja koristele niillä kannu tai lasit. Tarjoile sangria hyvin kylmänä ja lisää jokaiseen lasiin appelsiini- ja persikkapaloja.