

Червона сангрія

Сангрія є традиційним іспанським алкогольним напоєм.

Цей напій також поширений в Італії як приємний спогад відпочинку і літа наповненого сонячним присмаком. Свіже й солодке – це поєднання міцного червоного вина та фруктів (як правило: апельсин, лимон, персик) у дуже химерній суміші, ніжне й пряне. Називається «Sangre», що означає кров, через колір вина, з якого вона приготовлена. Цей напій так назвали іспанські селяни, які колись тамували таким напоєм спрагу.

Сангрію можна подавати до столу у глибокій прозорій мисці як для пуншу, або у глечик у з широким отвором, щоб було зручно кухликом разом зачерпнути й вино, і фрукти.

-
- 1 пляшка червоного вина
 - 1 маленька чарка бренді
 - 1 апельсин
 - 1 лимон
 - пів'яблука
 - пів персика
 - кілька зелених та синіх виноградин
 - 1 паличка кориці
 - 3-4 гвоздики
 - 50 г цукру
 - 50 мл сиропу Гренадин
 - 500 мл води

Фрукти помити та нарізати тонкими скибками, скласти у великий графин чи банку. Залити їх вином, бренді та сиропом. Додати цукор і спеції. Залишити сангрію настоюватися при кімнатній температурі як мінімум на пів години.

Опісля долити воду, розмішати та поставити у холодильник на кілька годин щоб сангрія охолодилася та настоялася.

Санрія цікава ще й тим, що її можна готувати відповідно до свого смаку, наприклад зробити більш або менш солодкою чи п'янкою, насиченою або лагіднішою, споживати у літню пору холодною, або узимку гарячою...

Сангрію подають у великих склянках із кількома шматками фруктів.











