



GENERELL

Bellas Sangria

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **10 min** Portioner: **10**



Det finns många olika recept på Sangria men denna är helt klart min favorit som är lika god året om!

För bästa resultat, förbered gärna Sangrian dagen innan och förvara i kylskåp. Tillsätt sockerdrickan precis innan servering.



INGREDIENSER

- 2 flaskor rödvin
- 1 deciliter ljus rom
- 1.5 liter sockerdricka
- 2 styck citron
- 2 styck apelsin
- 2 styck äpple
- 6 styck kanelstång
- 1 påse hel kryddnejlika
- 3-4 matskedar socker

Garnering

färska jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram en stor bunke. Tvätta frukten och dela i skivor. Blanda ihop frukt, kanelstång, nejlikor och socker. Tillsätt vin och rom. Rör om. Förvara i kylskåp.
- 2** När det är dags att servera tillsätter du sockerdrickan. Fyll upp med is och toppa med jordgubbar (efter säsong). Skål!