Domácí Sangria (nápoj)

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 litr	červené víno
	ovoce dle chuti (pomeranč, grep, mandarinka, limetka, citron, meloun, ananas, nektarinka, hruška, švestka, jahody, třešně, višně, borůvky apod.)
4 až 8 lžic	krystalový cukr
	ledové kostky

Postup přípravy

Víno nalijeme do velkého džbánu a přidáme omyté, očištěné a pokrájené ovoce (chemicky neošetřené (bio) citrusové plody mohou být s kůrou) a osladíme podle chuti. Dáme do druhého dne proležet a vychladit do ledničky. Podáváme s ledovými kostkami.

Poznámka: *Sangria (španělsky Sangría) je vinný punč typický pro Argentinu, Španělsko a Portugalsko. Recept na tento nápoj se liší nejen podle části země, ale také podle denní doby. Přes den je podávána většinou výše uvedená verze, na večer se můžeme setkat s přidáním bílého rumu nebo brandy. Pro rychlou přípravu sangrie můžeme také místo (citrusového) ovoce použít pomerančový nebo jiný džus – pouze jej smícháme s červeným vínem.*