

Kruszon na szampanie

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Drink ze świeżymi owocami.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mieszanka świeżych owoców (np. jabłek, pomarańczy, bananów) - 50 dag
- kompot wieloowocowy - 1 słoiczek (400 ml)
- wytrwny szampan - 700 ml
- kostki lodu -
- listek mięty - 1 szt.
- plasterki cytryny - 3 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Owoce obierać, pokroić na kawałki, wymieszać z owocami z kompotu i całość mocno schłodzić w lodówce.
2. Następnie przelać do naczynia do bowle, zalać mocno schłodzonym szampanem.
3. Dodać kostki lodu.
4. Udekorować listkiem mięty i plasterkami cytryny.

