

21 Ιουνίου 2017

## Σπιτική σανγκρία

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Η σανγκρία, κρύα και δροσιστική, είναι η βασίλισσα των ποτών του καλοκαιριού.

Αν βάλουμε μέσα πολλά φρούτα, τότε μοιάζει περισσότερο με ελαφρύ υγρό σνακ παρά με αλκοολούχο ποτό. Υπάρχει επίσης και η εκδοχή που αραιώνεται με ανθρακούχο νερό για να γίνει ακόμα πιο ελαφριά -και να πίνουμε χωρίς φόβο για πονοκέφαλο. Η σανγκρία δεν είναι δύσκολο ποτό στην παρασκευή της. Το μεγάλο μυστικό είναι να δώσουμε χρόνο να σταθούν όλα τα υλικά μεταξύ τους μέσα στο ψυγείο.

ΥΛΙΚΑ (για μια μεγάλη κανάτα):

3 1/8 φλιτζ. κόκκινο κρασί,

1/3 φλιτζ. μπράντι,

1/3 φλιτζ. κουαντρό ή αντίστοιχο λικέρ με γεύση πορτοκάλι,

1/3 φλιτζ. χυμό λεμόνι,

1/2 φλιτζ. χυμό πορτοκάλι,

75 γραμμ. ζάχαρη,

1 πορτοκάλι και 1 λεμόνι κομμένα σε λεπτές φέτες,

2 ροδάκινα σε κυβάκια,

2 φλιτζ. ανθρακούχο νερό (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά, εκτός από το νερό, μέσα σε κανάτα.

Αφήνουμε στο ψυγείο όλη νύχτα για να ανακατευτούν και να δέσουν καλά τα υλικά και τα αρώματα.

Μεταφέρουμε σε δύο μεγάλες κανάτες.

Αν θέλουμε να προσθέσουμε το ανθρακούχο νερό, φροντίζουμε οι κανάτες να είναι γεμάτες μέχρι τη μέση και το νερό να είναι επίσης κρύο.

Σερβίρουμε.

TIP: Αν θέλουμε, γαρνίρουμε με περισσότερα φρούτα ή φυλλαράκια δυόσμου.

Πηγή: [ikypros.com](http://ikypros.com)