



Iarna se pare ca nu vrea sa abandoneze taramurile maramuresene astfel ca, m-am gandit ca pentru cei ramasi acasa, la caldura focului din soba, incotosmaniti cu haine groase (pentru ca asa-i iarna pe la noi), m am gandit sa va propun o batura delicioasa ce poate fi preparata acasa. Reteta este simplu de realizat, insa complexa prin natura ingredientelor, insa rezultatul cu siguranta ca va va incanta papilelele gustative. Iata care sunt ingredientele: 1 litru vin rosu (ideal ar fi demisec)

1 lingura rom (sau cateva linguri de coniac sau gin)

3 portocale

1 lamaie

1 lime

2-4 linguri zahar (dupa gust)

1 baton scortisoara alte fructe (caise, piersici, dar se pot folosi capsuni, zmeura, mere, struguri, ananas etc)

Mod de preparare

Daca citricele nu sunt bio puneti-le intr-o oala cu apa fierbinte pentru 10 minute. Apoi le spalati cu ceva aspru sub jet de apa calda. Amestecati vinul cu zaharul, romul (sau coniacul) si sucul de la 2 portocale. Adaugati restul de fructe taiate felii si batonul de scortisoara. Lasati minim 4 ore la frigider si serviti rece. Consumati pana a doua zi, altfel devine amarui de la coaja citricelor.

sursa:

proretete.ro