

3 wypestkowane, obrane i przekrojone na połówki brzoskwinie

1 pomarańcza

1 cytryna

150 g cukru

600 g [słodkiego czerwonego wina](#)

330 g wody sodowej

150 g kostek lodu

40 g czerwonego wermutu

40 g brandy

40 g ginu

pół łyżeczki mielonego cynamonu

- do naczynia miksującego włożyć brzoskwinie, rozdrobnić - 3 sek., obr. 4, przełożyć do 2-litrowego dzbanka
- cytrynę i pomarańczę obrać starając się skórki zachować w jednym długim kawałku - do dekoracji
- białą część cytryny i pomarańczy (albedo) odkroić, owoce wypestkować, dodać cukier i zmiksować - 1 min, obr. 10
- dodać resztę składników i wymieszać - 1 min, obr. 2
- wlać do dzbanka z brzoskwiniami, dzbanek udekorować skórką cytryny i pomarańczy, podawać schłodzone

*Uwaga: wszystkie składniki powinny być schłodzone. Jeśli przygotowujemy Sangrię wcześniej, to należy przechowywać ją w lodówce i tuż przed podaniem dodać kostki lodu.*