

Яблочный крюшон

6 яблок (анис, антоновка), 3 бутылки белого столового вина, 0,5 стакана рома, 1 стакан сахарной пудры, 0,5-1 л газированной воды.

Нарезать яблоки кубиками, посыпать сахарной пудрой, залить половиной вина, выдержать 5 – 6 часов. Затем влить ром и оставшееся вино.

Перед подачей большую часть яблок убрать и влить газированную воду.