

Gustafs Wänners Bischoff, intages i glada vänners lag!

*1 st 37,5 cl Eau de Vie (livets vatten).
1 st 75 cl rödvin, av den mustiga sorten.
1 st vitt vin Bordeaux Savignoun, Lurton.
1 st 75 cl halvtorr Sherry.
+ en eller två nypor socker.
Skal från citron + skal från apelsin.*

*Häll rödvinet i en bålskal. Riv ner lite citronskal, liten tesked, i bålen.
Låt stå en stund. Rör om.*

*Blanda sedan i Eau de Vie, hela flaskan.
Rör om och låt stå en 10-15 minuter. Citronen dras ur av Eau de Vie.*

Blanda i hälften av sherryn.

Lite socker och rör om.

Blanda i hela den vita Bordeauxn.

Rör om och riv i apelsinskal, en liten tesked.

*Låt stå en 10-15 minuter. Rör om lite under tiden.
Resten av sherryn blandas till slut i och så röra om igen.*

Socker efter smak. Det skall vara lite sött och "bryta" den vassa smaken. Den skall kännas "rund"...!

*Räcker till ca 15 personer.
Buteljerad i en vecka ökar styrkan till oanade höjder!*

Njut och priså gud och Gustaf!!!