

Melounová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- žlutý meloun 1 ks
- pomerančový džus 100 ml
- pomerančový likér 20 ml
- suchý vermut 20 ml
- citrónová šťáva 1.2 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vršek melounu seřízneme a dužninu vydlabeme
2. Lžící zbavíme dužninu jader a nakrájíme na menší kostičky
3. Džus, kostky ledu, citrónovou šťávu, likér a vermut smícháme a zalijeme melounovou dužninu, kterou před tím vložíme do vydlabaného plodu
4. Podáváme se slámkou.

Poznámka:

Bowle můžeme podávat i ve větších skleněných mísách.