

Pomerančová sangria

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- chemicky neošetřené pomeranče 8 ks
- kiwi 6 ks
- chemicky neošetřené citróny 4 ks
- růžové víno 1 lahev
- červené hroznové šťávy 100 ml
- portské víno 60 ml
- pomerančový likér 50 ml
- hnědý cukr 8 lžíce
- led 10 kostka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Dva pomeranče oloupeme, kůru odložíme stranou a spolu s dalšími dvěma pomeranči z nich vymačkáme šťávu
2. Zbylé čtyři pomeranče, citróny a oloupané kiwi nakrájíme na plátky
3. V hrnci zahřejeme kůru a šťávu z pomerančů, přidáme 100 ml hroznové šťávy a cukr, promícháme a krátce zlehka povaříme
4. Ovocný sirup zchladíme a přecedíme přes sítko
5. Sirup smícháme s portským a likérem
6. Kousky ovoce dáme do velké mísy s ledem, přilijeme sirup s portským a přilijeme růžové víno

7. Pomerančovou sangriu dáme do lednice na 1-2 hodiny vychladit, zamícháme a můžeme servírovat.