

Melounovo-zázvorový fizz

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- bezpečkový meloun 1.5 kg
- čerstvý zázvor 90 g
- citrónová šťáva 3 ks
- limetková šťáva 3 ks
- krupicový cukr 100 g
- led 1 hrnek
- lístky máty 1 hrst
- pomerančová kůra 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Přes jemné sítko vymačkejte z nastrouhaného zázvoru co nejvíc šťávy. Spolu se šťávou z obou citrusů a cukrem ji vlijte do kastrůlku s nepřilnavým povrchem. Na mírném ohni tekutinu zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Zvyšte plamen a přiveďte k varu. Odstavte, nechte zchladnout a přelijte do servírovací mísy.

2

V kuchyňském robotu rozmixujte melounovou dužninu. Rozmixovanou dužninu vlijte do mísy k

citrusovo-zázvorovému základu.

3

Přidejte kostky ledu, promíchejte a ozdobte lístky máty a pomerančovou kůrou.