

Balaclava bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukrový sirup 8 dl
- Sekt 1 ks
- Bordeaux 2 ks
- Citrón 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Sodovka 1 ks
- Bordeaux 10 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z poloviny omytého citronu nastrouháme kůru a odměříme z něj 10 cl citronové šťávy. Okurku oloupeme, omyjeme, osušíme na krájíme na tenké řezy.

Do mísy nalijeme menšího množství bordeaux a vmícháme citronovou kůru, citronovou šťávu, cukrový sirup a okurkové řezy. Základ balaclava bowle necháme asi 30 minut odležet.

Základ balaclava bowle opět promícháme, přilijeme obě lahve bordeaux a necháme dalších 10 minut odležet.

Balaclava bowle dolijeme dobře vychlazenou sodou a sektem a ihned podáváme.

