

Banánová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červené víno 1 ks
- Cukr krupice 100 g
- Koňak 2 dl
- Banán 4 ks
- Bílé víno 1 ks
- Sodovka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané banány nakrájíme na tenké plátky a vložíme do hluboké skleněné mísy. Prosypeme je cukrem, pokapeme koňakem a zalijeme vínem tak, aby byly ponořené.

Mísu dáme do chladničky a obsah občas promícháme.

Asi po 2 hodinách přilijeme zbytek vychlazeného vína a necháme ještě 1 hodinu chladit.

Před podáváním doplníme banánovou bowli sodovkou.

Vrchy sklenic smočíme v citrónové šťávě a obalíme v cukru. Dáme chladit. Do sklenic lijeme i s

plátky banánů a ozdobíme čerstvým delším proužkem banánu přes sklenici.