

Melounová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Meloun 1 ks
- Sodovka 1 ks
- Bílé víno 1 ks
- Cukr 30 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rozkrojte větší zralý meloun, oloupejte ho, zbavte jader a nakrájejete na malé kostičky.

Kostičky nasypete do teriny, přidejte 30dkg cukru, terinu zakryjte a dejte na tři hodiny do chladu. Občas můžete směs promíchat.

Nakonec terinu postavte do mísy, obložte ledem, přilijte jednu a půl láhve dobře vychlazeného bílého vína, láhev sodovky, lehce zamíchejte a můžete podávat.