

Pomerančové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 5 ks
- Cukr moučka 80 g
- Pomeranč 3 ks
- Víno 25 dl
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pomeranče spaříme horkou vodou a necháme vychladnout.

Pomocí kostek cukru oškrábeme ze 2 pomerančů kůru, vložíme do skleněné misky, posypeme moučkovým cukrem a zalijeme vodou.

Dále přidáme šťávu ze všech pomerančů a směs uložíme asi na 3 hodiny do ledničky. Zatím si vymačkáme z citronu šťávu.

Po 3 hodinách směs v míse promícháme, přilijeme šťávu z citronu, víno a promícháme. Pomerančové víno můžeme podávat.