

Ovocná bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 150 g
- Neperlivá voda 100 ml
- Kompotované broskve 8 ks
- Citrón 1 ks
- Broskev 1 ks
- Jablečný mošť 1500 ml
- Jablko 1 ks
- Kyselejší ovocný sirup 100 ml
- Šťáva z třešňového kompotu 500 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kompotované broskve nakrájíme na menší kousky. Jablko oloupeme, vyloupneme jadřinec a nakrájíme na trochu hrubší plátky. Citron kartáčkem odrháme, použijeme chemicky neošetřené ovoce. Citrony nakrájíme na plátky.

Broskve vložíme do nádoby na bowli, zalijeme ovocným sirupem a posypeme hrstí cukru. Necháme asi hodinu odležet.

V kastrůlku rozpustíme zbylý cukr ve šťávě z třešní a přilijeme ke kostičkám z broskve. Přidáme

plátky jablek a citronu. Přilijeme jablečný mošt, promícháme, doplníme neperlivou vodou a opět necháme chvíli odležet.

Do nádoby přisypeme kostky ledu a podáváme. Nápoj podáváme ve vyšších sklenicích, přidáme brčko a lžičku na ovoce. Můžeme ozdobit ovocem podle vlastní fantazie a použít umělohmotné ozdoby.