

Melounové bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Citrón 1 ks
- Meloun 1 ks
- Pomerančový likér 20 ml
- Suchý vermut 20 ml
- Pomerančová šťáva 100 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z delší strany melounu vyřízneme obloukovitě víčko. Jádra vyškrábeme lžící. Dužinu vydlabeme kulovým vypichovačem nebo vykrojíme špičatým nožem a pokrájíme na kostičky.

Citrónovou a pomerančovou šťávu, kostky ledu, pomerančový likér a vermut dobře promícháme. Melounové kuličky nebo kostky vložíme do vydlabaného plodu a zalijeme směsí šťávy a likéru.

Melounové bowle podáváme se slámkou.