

Osvěžující melounová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Citrón 1 ks
- Žlutý cukrový meloun 1 ks
- Skořice 1 ks
- Limetka 1 ks
- Meloun galia 1 ks
- Anýz 2 ks
- Hřebíček 6 ks
- Bílý sekt 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Melouny rozkrojíme (můžeme použít i jiné druhy melounů) rozkrojíme a lžičkou vydlabeme do větší skleněné mísy. Bio limetky a citrony omyjeme a nakrájíme na kolečka. Promícháme s melouny.

K ovoci přidáme celé koření a zalijeme celou lahví sektu. Melounovou bowli přikryjeme a dáme do lednice rozležet asi na 2 hodiny.

Osvěžující melounovou bowli podáváme ve skleněné míse, do které vhodíme led, vpíchneme naběračku, případně lžičky a brčka. Každý si do své sklenice přidá osvěžujícího nápoje i s ovocem podle libosti.

