

Studená kachna

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Sekt 1 ks
- Rýnské bílé víno 2 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rýnské nebo moselské víno a sekt určený na večer dáme do lednice už ráno. Citron umyjeme horkou vodou a kartáčkem. Osušíme jej a kůru oloupeme velmi tence, použijeme pouze žlutou část s kořeněným aroma.

Citronovou kůru pověsíme do nádoby na bowli a necháme po ní stékat chladné víno při plnění nádoby. Přikryjeme a necháme nejméně 20 minut chladit.

Studenou kachnu při servírování doplníme sektem a přidáme led v uzavřené nádobce.