

Rybízová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Třešňová pálenka 3 dl
- Rybíz 1 kg
- Cukrový sirup 1 ks
- Sodovka 1 ks
- Bílé víno 1 l
- Cukr krupice 20 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dobře očištěný rybíz nejprve propícháme jehlou.

Rybíz vysypeme do skleněné nádoby, posypeme cukrem, zakapeme třešňovou pálenkou, na to nalijeme 1/2 l vína a postavíme na 1 hodinu do lednice. Občas lehce zamícháme. Pak dolijeme zbylým vychlazeným vínem, podle chuti osladíme cukrovým sirupem (voda svařená s cukrem) a znovu dáme do lednice.

Před podáváním přilijeme do rybízové bowle dobře chlazenou sodovku.