

Letní pomerančová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Suchý sekt 1 ks
- Pomeranč 1 kg
- Cointreau 5 dl
- Bílé víno 2 l
- Koňak 5 dl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Dobře umyté chemicky neošetřené pomeranče vymačkáme a kůru nakrájíme na malé kousky.

Do vhodné skleněné nádoby vlijeme pomerančovou šťávu, vína, koňak, Cointreau a přidáme nakrájenou pomerančovou kůru. Promícháme a bowli necháme dobře vychladit. Těsně před podáváním můžeme do pomerančové bowle dolít druhé víno a sekt.

Letní pomerančovou bowli naléváme do skleniček s kostkami ledu a servírujeme.