

Orange bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Sekt 1 ks
- Cukr 100 g
- Orange curacao 6 dl
- Pomeranč 5 ks
- Bílé víno 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Pomeranče oloupeme a nakrájíme na kousky. Vsypeme je do mísy na bowli. Z pomerančové kůry nožem seškrábeme bílé "maso" a přidáme k pomerančům, spolu s kostkami cukru. Zalijeme pomerančovým likérem a necháme hodinu od stát v chladu.

Potom do mísy přilijeme jednu láhev vína a opět dáme na 30 minut do lednice.

Nakonec do orange bowle přilijeme zbylé víno a dobře vychlazený sekt.

Orange bowli podáváme ve speciálním servisu na bowli.