

Ovocný sekt

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Růžový sekt 1 dl
- Cukr krupice 1 ks
- Citron 1 ks
- Červený pomeranč 2 ks
- Jemně perlivá minerální voda 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vychlazené pomeranče rozkrojíme, odkrojíme a odložíme si 1 plátek na ozdobu. Z pomerančů vymačkáme čerstvou šťávu. Taktéž vymačkáme šťávu z citronu.

Okraje vyšší sklenice namočíme v citronové šťávě a ponoříme je do krupicového cukru pro vytvoření hezkého okraje.

Do sklenice vhodíme kostky ledu, přilijeme asi 1,5 dcl pomerančové šťávy, zalijeme chlazeným sektem a doplníme perlivou vodou. Nakonec podle chuti zakápneme citronovou šťávou.

Nápoj ozdobíme naříznutým kolečkem pomeranče, nezapomeneme na brčko a užíváme si osvěžující chuť ovocného sektu.