

Melounový sekt

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Sekt 1 l
- Menší meloun 1 ks
- Citron 1 ks
- Máta 1 ks
- Ledová tříšť 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z citronu vymačkáme šťávu. Mátu omyjeme a natrháme.

Meloun nakrájíme na větší kousky a odstraníme pecky. Vložíme do skleněné mísy, zalejeme sektem, přidáme citronovou šťávu a rozmícháme společně se snítky máty. Díky mátě bude melounový sekt chutnat pikantněji. Množstvím máty nemusíme vůbec šetřit.

Dáme vychladit na pár hodin do lednice. Podáváme v hlubokých sklenicích plněných ledovou tříští jako osvěžující alkoholický drink s ovocem.

Melounový sekt zdobíme lístkem máty.