

BROSKVE A NEKTARINKY NA VÍNĚ

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Broskve 3 ks
- Nektarinka 3 ks
- Brusinky 1 lžíce
- Šťáva z citronu 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Máta 4 snítka
- Muškátové víno 4 dl

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opláchněte broskve a nektarinky a rozkrájejte je na osminky. Pokropte je citronovou šťávou a posypte cukrem. Promíchejte a uložte na hodinu do ledničky.

Poté rozdělte ovoce do čtyř misek včetně šťávy, která se z nich uvolnila, posypte je rybízem nebo brusinkami a naaranžujte lístečky máty.

Zalijte perlivým muškátovým vínem a můžete servírovat.