

Pomerančová granita

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 120 g
- pomeranč 1 ks
- pomerančová šťáva 230 ml
- voda 450 ml
- pomerančová kůra 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci zahřejeme vodu, přidáme cukr a za občasného promíchání uvedeme do varu. Vmícháme čerstvou pomerančovou šťávu i kůru. Horkou šťávu necháme vychladnout, přelijeme do misky, zavíčkujeme a uložíme na 4 hodiny do mrazáku.

Pak zmrzlou šťávu vyklopíme a nožem nahrubo nakrájíme. Kousky dáme do mixéru a lehce promixujeme.

Pomerančovou granitou naplníme vychlazené sklenice, doplníme plátky pomeranče a ihned podáváme.