

Pomerančová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 250 g
- pomeranč 4 ks
- bílé víno 1.25 l
- cukr 8 kostka
- sodovka 0.5 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranč důkladně omyjeme. Kostky cukru otřeme o kůru pomeranče. Pak na cukr nalijeme bílé víno a necháme několik hodin v chladu odstát.

Oloupeme pomeranče, nakrájíme je na kolečka a zbavíme je jader. Takto připravené kousky pomeranče zasypeme moučkovým cukrem a za půl hodiny je vložíme do misky.

Do takto připravené misky na bowli přidáme pomerančový cukr a přilijeme víno. Pomerančovou bowli vychladíme a před podáváním dolijeme sodovkou.