

Melounová bowle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílé víno 1.5 lahev
- cukr 300 g
- led 1 ks
- zralý meloun 1 ks
- sodovka 1 lahev

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozkrojte větší zralý meloun, oloupejte ho, zbavte jader a nakrájejete na malé kostičky.

Kostičky nasypete do teriny, přidejte 300g cukru, terinu zakryjte a dejte na tři hodiny do chladu. Občas můžete směs promíchat.

Nakonec terinu postavte do mísy, obložte ledem, přilijte jednu a půl láhve dobře vychlazeného bílého vína, láhev sodovky, lehce zamíchejte a můžete podávat.