

Jahodová bowle jinak

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jahody 2 kg
- sekt 1 lahev
- cukr krupice 200 g
- slivovice nebo meruňkovice 50 ml
- limetka 2 ks
- bílé víno 3 l

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si velkou, nejlépe skleněnou mísu. Do ní vložíme jahody pokrájené na půlky a zalijeme je destilátem a nasypeme na ně půlku množství cukru. Mísu přikryjeme a na hodinu vložíme do chladničky.

Mezitím si zvlášť připravíme zálivku ze zbytku cukru a v troše vína ho necháme důkladně rozpustit a zalijeme zbylým vínem. Zálivku nalijeme do mísy s vychlazenými jahodami a po ochutnání buď ještě přidáme cukr nebo naopak víno. Pokud je chuť ideální, zalijeme směs sektem a přidáme důkladně omyté a na kolečka nakrájené limetky.

Podáváme v nízkých sklenkách se lžičkou.