Borůvková bowle

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- polosuché bílé víno 1 l
- citron 1 ks
- soda 0.3 dl
- třtinový cukr 50 g
- borůvky 0.5 l

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V menší nádobě promícháme nastrouhanou kůru z dobře omytého citronu s čerstvě vymačkanou citronovou šťávou. Zalijeme polosuchým bílým vínem a dáme na pár hodin do chladu.

Borůvky dobře omyjeme a polovinu z nich prolisujeme. Do skleněné nádoby dáme vylisovanou šťávu z borůvek, promícháme s cukrem a přidáme zbytek borůvek. Zalijeme ochuceným vínem a znovu dáme do chladu, alespoň na 2 hodiny.

Před podáváním doléváme borůvkovou bowli sodou.