

Bowle s čerstvými broskvemi

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- koňak 4 cl
- zralé broskve 10 ks
- cukr krupice 200 g
- pomeranč 1 ks
- bílé víno 2 l
- šampaňské víno nebo sodovka 1 lahev
- **podle chuti**
- □ cukrový sirup 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bowli připravujeme s předstihem, aby byla dobře vychlazená a uleželá. Samotná příprava trvá několik minut, dlouhá je doba chlazení.

Zralé broskve ponoříme na chvíli do vroucí vody, pak je propláchneme vodou studenou a sloupneme z nich slupku. Rozpůlíme je, odstraníme pecku, případně odkrojíme nahnědlou dužninu v okolí pecky. Pomeranč rozřízneme a přes prsty nebo přes cedník z něho vymačkáme veškerou šťávu. Broskve rozkrájíme na větší kousky a vložíme do teriny - skleněné baňaté nádoby na bowli. Posypeme je cukrem a zalijeme koňakem, pomerančovou šťávou a bílým vínem, tak, aby byly zcela potopené.

Nádobu dáme na hodinu k ledu, občas její obsah promícháme. Pak přidáme podle chuti cukrový sirup a dolijeme zbytek vína. Promícháme a vrátíme znovu k ledu.

Před podáváním do bowle nalijeme chlazené šampaňské nebo dobře vychlazenou sodovku. Broskvová bowle se výtečně hodí na letní zahradní oslavy.