

Pomerančová bowle se sektem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pomeranč 1 kg
- sodovka 2 ks
- curacao 5 cl
- sekt 1 ks
- bílé víno 2 ks
- cukr moučka 250 g
- **podle potřeby**
- led 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy na bowli dáme moučkový cukr a přilijeme 1 láhev bílého vína. Mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí a víno zjasní. Dále přidáme pomeranče nakrájené na kostičky.

Pomerančovou bowli ochutíme likérem Curacao. Nápoj přikryjeme a dáme asi na 30 minut rozležet do ledničky.

Před podáváním přilijeme do pomerančové bowle další láhev bílého vína, sodovku, sekt a nápoj jemně promícháme.

Pomerančovou bowli podáváme v malých skleněných šalcích se lžičkou.