

Fialová ponorka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pomeranč 1 ks
- zralé mango (cca 500g) 1 ks
- nektar z černého rybízu 300 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- pomerančová šťáva 500 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybízový nektar nalijeme do nádoby na led a necháme zmrznout.

Oloupeme mango a zbavíme jej jádra. Smícháme s vanilkovým cukrem a pomerančovou šťávou na pyré a naplníme do 4 sklenek.

Pomeranč omyjeme v horké vodě, utřeme do sucha a příčně nakrájíme na tenké plátky. Ozdobíme jím sklenky a nakonec přidáme fialové kostky z rybízu.

Fialovou ponorku ihned podáváme.