

# Letní pomerančová bowle

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 5

- Cointreau 5 cl
- pomeranč 1 kg
- koňak 5 cl
- bílé víno 2 l
- suchý sekt 1 l

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Dobře umyté chemicky neošetřené pomeranče vymačkáme a kůru nakrájíme na malé kousky.

Do vhodné skleněné nádoby vlijeme pomerančovou šťávu, vína, koňak, Cointreau a přidáme nakrájenou pomerančovou kůru. Promícháme a bowli necháme dobře vychladit. Těsně před podáváním můžeme do pomerančové bowle dolít druhé víno a sekt.

Letní pomerančovou bowli naléváme do skleniček s kostkami ledu a servírujeme.