



NEALKOHOLICKÁ BÍLÁ SANGRIA

Ingredience na 4–6 porcí:

- 50** g cukru
- 1** citron
- 1** červené jablko
- 1** bio pomeranč
- 1** nektarinka
- 10** hroznů bezsemenného světlého a tmavého vína
- 100** g jahod
- 2** lahve (à 750 ml) Rotkäppchen Désalcoolisé Blanc kostky ledu

Příprava

- 1.** Cukr svařte v hrnci s 50 ml vody a nechte asi 2 minuty vařit. Sirup nechte vychladnout. Citron rozpulte a vymačkejte. Jablko omyjte, rozpulte a odstraňte jádřince, nakrájejte ho na plátky ve tvaru půlměsíčku a pokapejte ho citronovou šťávou.
- 2.** Pomeranč omyjte teplou vodou, osušte a nakrájejte na tenké plátky. Nektarinku omyjte, rozpulte, odstraňte pecku a nakrájejte na plátky ve tvaru půlměsíčku. Hrozny omyjte a rozpulte. Jahody omyjte, očistěte a nakrájejte na plátky.
- 3.** Plátky jablek, pomeranč, nektarinku, hrozny, jahody a sirup dejte do nádoby na bowli, promíchejte a nechte asi 10 minut odstát. Přilijte Rotkäppchen Désalcoolisé Blanc, vložte kostky ledu a ihned podávejte.



Facebook



Mail



Download

Doba přípravy: asi 40 minut. Doba čekání: asi 10 minut.
Cca 630 kJ, 150 kcal na porci. Bílkoviny 1 g, tuky 0 g,
sacharidy 31 g

Fotografie: Rotkäppchen by Food & Foto Experts



K tomuto receptu doporučujeme

[Rotkäppchen Désalcoolisé Blanc](#)





Nealkoholické koktejly

Nealkoholický melounová bowle



Nealkoholické koktejly

Nealkoholický bezový květ

Diese Website wurde mit toujou gebaut