



NEALKOHOLICKÁ BÍLÁ SANGRIA

rece na 4–6 porcí:

- 9** 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.



Facebook Mail



Download

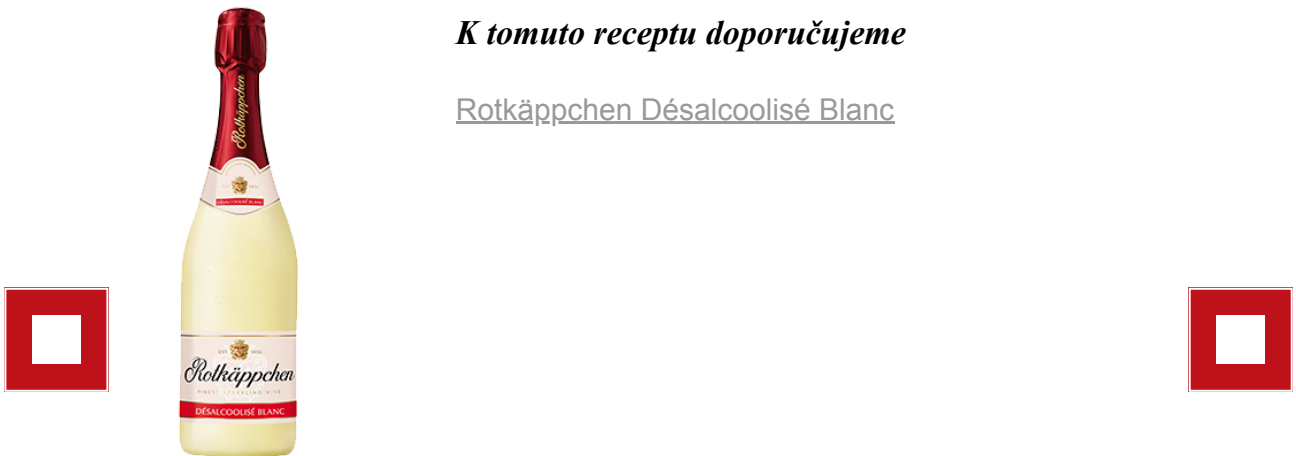
3. Plátky jablek, pomeranč, nektarinku, hrozny, jahody a sirup dejte do nádoby na bowl, promíchejte a nechte asi 10 minut odstát. Přilijte Rotkäppchen Désalcoolisé Blanc, vložte kostky ledu a ihned podávejte.

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 bowl



Nealkoholické koktejly.

Nealkoholický bezový květ