



NEALKOHOLICKÁ MELOUNOVÁ BOWLE

Ingredience (na 4-6 osob)

- Cca**
500g medového melounu
- Cca**
500g melounu cantaloupe
- Cca**
500g vodního melounu
- 1** chemicky neošetřené
citrony
- 2** polévkové lžíce třtinového
cukru
- 80ml** rebarborového sirupu
- Ledové kostky
- Rotkäppchen Désalcc
Rosé

Příprava

1. Z melounů odstraňte pecky a z dužiny pomocí tvořítka vytvořte kuličky různých velikostí. Dužinu můžete případně i nakrájet na kostky.
2. Umyjte citrony a nakrájejte je na tenké plátky.
3. Citronové plátky, kuličky nebo kostičky melounů, třtinový cukr a rebarborový sirup vložte do nádoby na bowle, nechte protáhnout a až do podávání uložte na chladném místě.
4. Do mísy na bowle vložte kostky ledu a dolijte Rotkäppchen Désalcc Rosé. Podle chuti můžete přidat ještě trochu rybízu.



Facebook



Mail



Download

5. Dekorace: Na okraj sklenice položte střípek rybízu nebo plátek citronu.



K tomuto receptu doporučujeme

[Rotkäppchen Désalcoolisé Rosé](#)





Nealkoholické koktejly

Nealkoholický malina



Nealkoholické koktejly

Nealkoholický bílá sangria

Diese Website wurde mit toujou gebaut