



# NEALKOHOLICKÁ MELOUNOVÁ BOWLE



ence (na 4-6 sklenic)

Příprava



**500g**

medového melounu

**Cca**

melounu cantaloupe

**500g**

**Cca**

vodního melounu

**500g**

**1** chemicky neošetřené  
citrony

**2** polévkové lžice třtinov  
cukru

**80ml**

rebarborového sirupu

Ledové kostky

Rotkäppchen Désalcc  
Rosé

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 Désalccoolisé Rosé. Podle chuti můžete přidat ještě trochu rybízu



Facebook



Mail



Download

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



***K tomuto receptu doporučujeme***

[Rotkäppchen Désalcoolisé Rosé](#)



Nealkoholické koktejly.

*Nealkoholický malina*



Nealkoholické koktejly.

*Nealkoholický bílá sangria*