

Blesková bowle

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Broskve necháme okapat (šťávu z kompotu dáme vychladit) nakrájíme na kostičky, dáme do skleněné mísy na bowli nebo do skleněného džbánu, zasypeme cukrem, zalijeme koňakem, šťávou z pomeranče a částí vína tak, aby bylo ovoce zakryté. Necháme asi 2 hodiny odležet, několikrát promícháme. Pak přidáme šťávu z broskví a zbytek vína. Dáme do chladničky. Před podáváním přilijeme sodovku nebo sekt a podáváme v hrníčku se lžičkou