



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Koktajl jaglany z czereśniami i wiśniami



Koktajl jaglany z czereśniami i wiśniami

★★★★★(2)

🕒 20 minut

🍴 2 osoby

👨🍳 łatwy

Wartości odżywcze

229 kcal / 1 porcję (299 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 🔥 Kaloryczność 76.51 kcal 3.83% | 🥩 Białko 1.67 g 3.34% | 🍞 Węglowod. 17.71 g 6.56% | 🥑 Tłuszcze 0.48 g 0.69% | 🌾 Błonnik 1.68 g 6.72% | GDA 3.83 % |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|



Składniki

- Kasza jaglana sucha - 50g
- Czereśnie - 120g
- Wiśnie - 120g
- Pomarańcza - 240g
- Woda mineralna niegazowana - 50g (¼ szklanki)
- Miód pszczeleli - 12g (łyżeczka)
- Cynamon mielony - 2g (½ łyżeczki)
- Kardamon mielony - 1g (½ łyżeczki)
- Imbir korzeń - 3g



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kaszę jaglaną dokładnie przepłucz, a następnie ugotuj według wskazówek producenta zamieszczonych na opakowaniu. Kasza powinna być jednak nieco rozgotowana.

KROK 2: Do miski blendera włóż umyte, wypestkowane czereśnie, wiśnie, obraną i usuniętą z białych błon pomarańczę, przyprawy oraz ostudzoną kaszę jaglaną. W razie potrzeby reguluj konsystencję koktajlu wodą mineralną niegazowaną.

KROK 3: Całość dokładnie zmiksuj na gładką masę. (W razie potrzeby możesz dostodżić 1 łyżeczką płynnego miodu).

KROK 4: Koktajl przelej do wysokich szklanek, przed podaniem posyp pokruszonymi ziarnami surowego kakaowca.

Smacznego!

