Mango daiquiri (lub inny owoc)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3115 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 10 min.

1 dojrzaly owoc mango,

60 g lekkiego rumu,

1 lyzka soku z cytryny,

1 lyzeczka cukru,

1-2 lyzeczki kruszonego lodu,

do przybrania listek cytryny, kawalek owocu mango, swieze kwiaty, kruszony lod.

1. Mango chlodzic w lodowce przez 2 godz. Obrac, usunac pestke, pokroic w talarki.

2. Pokrojone mango, rum, sok z cytryny, cukier i kruszony lod umiescic w mikserze i miksowac przez 30 sek. na duzej szybkosci.

3. Przelac do szklanek koktajlowych, przybrac kawalkiem mango, zielonym listkiem, kwiatami. Dodac kruszony lod.

- Zamiast mango mozna uzyc innych owocow np. bananow, papai, guawy, melona,

aby przygotowac banana daiquiri, guawa daiquiri itp. Sposob postepowania i

skladniki sa takie same, owoce nalezy przed uzyciem ochlodzic w lodowce,

obrac cienko, usunac pestke, pokrajac i zmiksowac z lodem, rumem, cukrem i

sokiem z cytryny. Ilosc cukru i soku z cytryny moze byc wieksza lub mniejsza

zaleznie od uzytego owocu. Szklanke przybiera sie zawsze kawalkiem danego

owocu i swiezymi kwiatami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)