
Mango daiquiri (lub inny owoc)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3200 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 10 min.

1 dojrzały owoc mango,

60 g lekkiego rumu,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżeczka cukru,

1-2 łyżeczki kruszonego lodu,

do przybrania listek cytryny, kawałek owocu mango, świeże kwiaty, kruszony lod.

1. Mango chłodzić w lodowce przez 2 godz. Obrac, usunąć pestkę, pokroić w talarki.

2. Pokrojone mango, rum, sok z cytryny, cukier i kruszony lod umieścić w mikserze i miksować przez 30 sek. na dużej szybkości.

3. Przebrać do szklanek koktajlowych, przybrać kawałkiem mango, zielonym listkiem, kwiatami. Dodac kruszony lod.

- Zamiast mango można użyć innych owoców np. bananów, papai, guawy, melona,

aby przygotować banana daiquiri, guawa daiquiri itp. Sposób postępowania i

składniki są takie same, owoce należy przed użyciem ochłodzić w lodowce,

obrac cienko, usunąć pestkę, pokrajać i zmiksować z lodem, rumem, cukrem i

sokiem z cytryny. Ilość cukru i soku z cytryny może być większa lub mniejsza

zależnie od użytego owocu. Szklanke przybiera się zawsze kawałkiem danego

owocu i świeżymi kwiatami.

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

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