
Sok z mango (lub arbuza)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2474 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 owoc mango,

2 łyżki cukru,

1/2 szklanki wody,

sok z 1/2 cytryny,

3/4 szklanki przegotowanej wody,

kruszony lod,

do przybrania kawalek mango, świeże kwiaty.

1. Do przepisu należy wybrać owoc dojrzały i przed przygotowaniem chłodzić w

lodowce ok. 2 godz.

2. Z 1/2 szklanki wody i cukru ugotować gęsty syrop. Ostudzić.

3. Mango umyć, obrać, przeciąć na pół, wyjąć pestkę. Z miąższu wykroić mały

trojkącik lub leżkę do dekoracji, resztę pokrajać w talarki.

4. Przegotowaną wodę, sok z cytryny i talarki mango zmiksować, dodać syrop i

kruszony lod, wymieszać.

5. Przebrać do szklanek koktajlowych, przybrać kawałkiem mango i kwiatami.

- Podobny sok można sporządzić z arbuza. Sposób postępowania i składniki są

takie same, należy dodać tylko więcej soku z cytryny. Przyrządza się także

soki wieloowocowe używając owocu papai, cytryny, ananasa i mango. Soki podaje się z dodatkiem

kruszonego lodu w szklankach koktajlowych, przybranych

kawałkami owocu i świeżymi kwiatami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 90.

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