

Podmáslí s mátou a broskvemi

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Broskev 4 ks
- Podmáslí 1 ks
- Mята peprná 1 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Med 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Broskve omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme. Opláchneme mátu. Pár hezkých lístků si schováme na zdobení a zbytek lístků natrháme.

Půlku jedné broskve nakrájíme na malé kostičky a smícháme ji s trochou citronové šťávy.

Zbytek citronové šťávy, broskví a lístků máty jemně rozmixujeme. Pak přilijeme nízkotučné podmáslí. Měli bychom tím získat 1 litr nápoje.

Podle zralosti broskví a jejich sladkosti vmícháme med a ochutíme kardamomem. Nápoj nalejeme do sklenic a ozdobíme kousky broskví a celými mátovými lístky.