

Ovocný koktejl z Alpro Cuisine na vaření

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Alpro Cuisine na vaření 500 ml
- čerstvé jahody 200 g
- cukr 100 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvé nebo mražené jahody, cukr a Alpro Cuisine na vaření vložíme do mixéru. Mražené jahody necháme trochu povolit. Místo jahod můžeme použít 2 banány, které nalámeme na kousky. Do banánového koktejlu stačí jen 25 g cukru a přidáme pár kapek citronu.

Mixujeme dohledka asi 1 - 2 minuty. Cukr můžeme nahradit třtinovým cukrem, medem nebo jiným sladidlem, které máme rádi. Sladíme-li medem, tak nejdříve rozmixujeme Alpro Cuisine a med, až potom přidáme ovoce, jelikož by se med nerozmíchal.

Ovocný koktejl z Alpro Cuisine na vaření podáváme chlazený.