

gorenje
Life Simplified

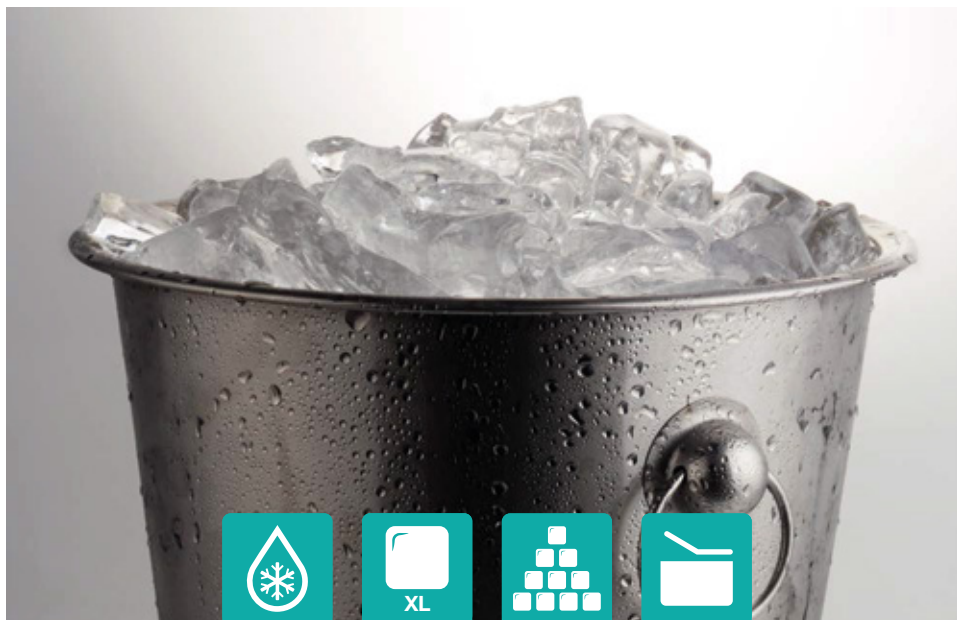


**WSZYSTKO
KRĘCI SIĘ
WOKÓŁ LODU!**

KOSTKARKA DO LODU
IMD1200W

gorenje.pl

 **Kulinarny przewodnik**



W 9 minut
pierwsze
kostki lodu



Kostki
o dużym
rozmiarze



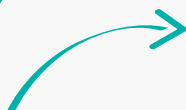
12 kg lodu
dziennie



Prosta
w obsłudze

Koktajle z najwyższej półki
są tak precyzyjne, bo są stworzone
z najlepszych i najświeższych składników,
I NA LODZIE!

*Sprawdź 5 najlepszych przepisów na:
Koktajle bezalkoholowe!*



PRZEPISY



MIĘTOWY CHŁÓD

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki (500 ml) schłodzonej herbaty miętowej
- 1 kieliszek (30 ml) świeżo wyciskanego soku z cytryny
- 1 kieliszek (30 ml) syropu klonowego
- 1/2 cytryny
- 1 gałązka mięty
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umieść 10 kostek lodu w schłodzonej szklance.
2. Delikatnie zmiążdż 10 listków mięty, aby uwolnić ich aromat i dodaj je do lodu.
3. Wlej schłodzoną herbatę miętową na kostki lodu i dodaj świeżo wyciskany sok z cytryny i syrop klonowy.
4. Udekoruj gałązkami mięty i plasterkami cytryny.



LETNIE ODŚWIEŻENIE

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki (500 ml) świeżo wyciskanego soku pomarańczowego
- 2 szklanki (500 ml) domowej owocowej herbaty
- 1/2 pomarańczy
- syrop klonowy
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Napełnij shaker do koktajli lodem i zamieszaj.
2. Wlej świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy na lód.
3. Następnie powoli dodawaj schłodzoną domową herbatę.
4. Dodaj łyżeczkę syropu klonowego.
5. Dodaj plasterki pomarańczy do dekoracji.



LEMONIADA LAWENDOWA Z KOKOSEM

SKŁADNIKI:

- 1 i 1/2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 i 3/4 szklanki cukru
- 8 szklanek wody kokosowej
- 4 szklanki wody
- 2 łyżki stołowe suszonej lawendy (wcześniej gotowanej przez minutę z 1 szklanką cukru i 1 szklanką wody, następnie ostudzoną przez 20 minut)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wymieszaj sok z cytryny, cukier, wodę kokosową i wodę, tak by cukier został rozpuszczony.
2. Dodaj więcej lub mniej syropu lawendowego, według własnego uznania.
3. Dodaj barwnik spożywczy w celach dekoracyjnych.



ŻURAWINA & ŚWIEŻOŚĆ ROZMARYNU

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki wody
- 3 świeże gałązki rozmarynu (więcej do dekoracji, w razie potrzeby)
- 0,45 kg świeżej żurawiny (co daje około 1 szklanki soku)
- 4 jabłka (co daje około 2 szklanek soku)
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Dodaj wodę do przykrytego rondla lub małego garnka i doprowadź do wrzenia.
2. Dodaj rozmaryn i zmniejsz ogień, gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut.
3. Zdejmij z ognia i pozostaw pod przykryciem na godzinę.
4. Wyciśnij sok z żurawiny i jabłek. Wymieszaj ze schłodzoną wodą rozmarynową. Udekoruj świeżymi gałązkami rozmarynu i podawaj z kostkami lodu.



ZIELONY KOKTAJL

SKŁADNIKI:

- 8 posiekanych ogórków
- 2 szklanki liści mięty
- 1 i 1/2 szklanki świeżego soku z cytryny
- 1/2 szklanki nektaru z agawy
- 1 łyżka zielonej herbaty Matcha (herbata w proszku)
- sól
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wrzuć ogórki z listkami mięty. Przenieś połowę mieszanki do blendera Gorenje i zblenduj na masę.
2. W dużym dzbanku wymieszaj sok z cytryny, agawę i Matcha w proszku z 5 szklankami lodowatej wody. Do blendera dodaj połowę mieszanki cytrynowej i zmiksuj, aż do gładkiej konsystencji. Przełóż do miski. Wymieszaj pozostałą mieszankę ogórków, mięty i cytryny na bardzo gładką masę, następnie dodaj do miski. Napój lekko dopraw solą i podawaj w szklankach, napełnionych lodem.

gorenje
Life Simplified



 **Kulinary przewodnik**

www.gorenje.pl