

MELOUNOVÁ MARGARITA

Tento recept na margaritu z čerstvého melounu, šťavnaté pomerančové šťávy a pikantní limetky přináší dokonale vyváženou kombinaci sladkého, kyselého a osvěžujícího, která vás přenese rovnou do sluncem zalitého tropického ráje. Tento recept neobsahuje alkohol.

SAB HEALTH FIT



PORCE: 2

COOKING TIME: 5 MIN

INGREDIENCE

250 g vychlazeného melounu (bez pecek, nakrájeného na kostky)

šťáva z půlky pomeranče

šťáva z půlky limetky (cca 1 lžíce)

led (drcený nebo kostky)

třtinový cukr na okraj sklenice

máta a plátek limety nebo kousek pomeranče na ozdobu

POSTUP

Příprave sklenic: Okraj sklenice navlhčete kouskem limetky a obalte ho ve třtinovém cukru, aby vznikl sladký lem.

Namixujte koktejl: Do mixéru vložte meloun, čerstvě vymačkanou pomerančovou a limetkovou šťávu. Přidejte trochu ledu a mixujte do hladké konzistence.

Servírování: Nalijte směs do připravené sklenice s ledem. Ozdobte plátkem limety nebo malým trojúhelníkem melounu.

NUTRIČNÍ HODNOTY

NA 1 MARGARITU

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	CUKRY	TUKY
130	0.9G	30.3G	30.2G	0.26G