



PRZEPISY

SOK Z MANGO Z CYTRYNĄ

35 g obranej mango

200 ml wody

2 łyżki (zupy) soku z cytryny

lód, i cukier do gustu

MELON Z “WINEM DO PORTO”

Podaj melon w kieliszkach do koniaku, napełnionych winem “do Porto”. Cukier do gustu. Podawać na zakąskę lub deser.

MELON Z SZYNKĄ “DE PARMA”

Pokrój melon w kostki po 2 cm, zawiń plasterki szynki naokoło każdej kostki melona. Nakłuj wykałaczkami. Przygotuj sok z cytryny “tahiti”, z łyżką miodu i pieprzu czarnego do smaku. Polej tym sokiem “szszylczyki” i włóż do lodówki do momentu podania na stół.

SOK Z “CAJU”

Ubij 2 caju z 4 szklankami wody i 4 łyżkami cukru.

Przecedzić i podawać mrożone.

“BATIDA Z CAJU”

Ubij 2/3 filiżanki rebatí wódki lub pingi, 1 caju, 3 łyżki stołowe cukru, sok z ½ cytryny, 2 kostki lodu. Podawaj mrożone, w wysokich szklankach z słomką.

BRAZILIAN FRUIT FESTIVAL

CAIPIRINHA TRADYCYJNA

SKŁADNIKI

- 1 lime
- 2 ounces of cachaça
- Sugar to taste Ice cubes

Wash the lime and roll it on the board to loosen the juices. Cut the lime into pieces and place them in glass. Sprinkle with the sugar and crush the pieces (pulp side up) with a pestle. (We have a long, wooden one Brazil, made specifically for this purpose) Just enough to release the juice, otherwise it'll get bitter. Add the cachaça and stir to mix. Add the ice and stir again. It is delicious and potent!

KWAŚNA WITAMINA Z ACEROLI

- 150g pulpy aceroli "Niagro"
- 150g pulpy mandarynki "Niagro"
- 200ml mleka
- 2 łyżki do zupy mleka kondensowanego
- 1 łyżka do zupy cukru

Ubić wszystko w mikserze i podawać

MISKA Z AÇAÍ

- 150g pulpy açaí Niagro
- 2 dojrzałe banany
- 1 łyżka do zupy miodu
- 50ml syropu z guarany
- 50ml wody
- 1 łyżka do herbaty mleka kondensowanego

Ubić w mikserze pulpę, miód, syrop guarany, wodę i mleko kondensowane. Ugnieść banany i zmieszać z ubitym kremem.



COQUETEL Z ANANASA

150 g pulpy ananasowej
6 łyżek do zupy mleka kondensowanego
150ml wina

Ubić wszystko w mikserze i podawać

SOK Z ANANASA Z GOIABĄ

150g pulpy z ananasa "Niagro"
150g pulpy z goiaby "Niagro"
1 litr wody
4 łyżki rozpuszczonego cukru

Ubić wszystko w mikserze i podawać

WITAMINA SPECJALNA Z MARAKUIA

150g pulpy z marakuia "Niagro"
200 ml mleka
2 łyżki do zupy mleka kondensowanego
1 łyżka rozpuszczonego cukru

Ubić wszystko w mikserze i podawać

SOK Z ANANASA Z MIĘTĄ

150g pulpy z ananasa "Niagro"
200ml wody
4 łyżki rozpuszczonego cukru
mięta posiekana do smaku

Ubić w mikserze wszystkie składniki i następnia podać.

BRAZILIAN FRUIT **FESTIVAL**

SOK ODŚWIEŻAJĄCY I ENERGETYCZNY

Zmieszać kawałki ananasa , plasterki pomarańczy, plaster papayi . Skropić cytryną. Jeżeli wolisz , ubić w mikserze na wspaniały sok naturalny.

KREM Z PAPAYA I CASSIS

- 1 papaya dojrzały
- 4 kulki lodów śmietankowych
- 1 miarka likieru Crème de Cassis

Sposób przygotowania

Włóż pulpę papayi do miksera. i ubijaj aż się zamieni na krem. Dodaj kulki lodów i ubijaj na nowo. Podziel krem na tackach i polej likierem “de Cassis”