

KOKTAJL ZEBRA NA BAZIE AJRANU



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Warstwa ciemna

jagody	1/2 szklanki
borówka amerykańska	1/2 szklanki
jeżyny	1/2 szklanki
miód lipowy	2 łyżki

Warstwa jasna - ajran

jogurt bałkański	300 ml
woda mineralna	100 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta

Dekoracja

listki mięty	2 szt
--------------	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw przygotować ajran w tym celu wlać jogurt oraz wodę do dzbanka dodać sól i wszystko energicznie wymieszać a następnie odstawić do lodówki. Gdy ajran się chłodzi zmiksować mieszankę owoców wraz z miodem za pomocą blendera i również odstawić do schłodzenia. Schłodzony ajran i owoce przełożyć warstwami do szklanek tak aby utworzyć wzór zebry i udekorować listkami mięty.