



Sok brzoskwiniowy

5 porcji

2 godziny 15 minut

Składniki

- 240 ml wody
- 120 g cukru
- 6 gałązek świeżej mięty, same liście, plus dodatkowe do dekoracji
- 300 g brzoskwiń, obranych i pozbawionych pestki
- 150 g kostek lodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 500 ml niegazowanej lub gazowanej wody mineralnej

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 240 ml wody, 120 g cukru i 6 gałązek świeżej mięty.

3

Ugotuj.

4

Przecedź do filizanki przez worek do wyciskania mleka roślinnego lub drobne sitko i odstaw, wyrzuć miętę.

5

Dodaj 300 g brzoskwiń do kielicha.



Posiekaj.



Dodaj przygotowany syrop.



Zmiksuj.



Wlej do miski i pozostaw do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki do schłodzenia (ok. 2 godziny).



Umieść 150 g kostek lodu w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Rozdziel do 5 szklanek.



Umieść w kielichu do gotowania schłodzoną mieszankę brzoskwiniową, 1 łyżkę soku z cytryny i 500 ml wody.



Zmiksuj.



Wlej do szklanek po kruszonym lodzie, udekoruj dodatkowymi listkami mięty.

Gotowe do podania. Smacznego!
