

Wiosenny koktajl cytrynowy

Orzeźwiający i obłędnie smaczny koktajl, który można podać podczas każdego spotkania towarzyskiego.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

2 opakowania galaretki cytrynowej
2 szklanki wrzątku
2 szklanki zimnej wody
2 litry sorbetu cytrynowego
2 szklanki piwa imbirowego, schłodzonego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić galaretkę we wrzątku. Dodać zimną wodę i sorbet. Starannie wymieszać. Wstawić do zamrażalnika na 4 godziny, żeby koktajl zastygł.

2) Wyjąć z zamrażalnika 45 minut przed podaniem. Nałożyć do dużych szklanek po 200 ml koktajlu i dolać po 1/4 szklanki

piwa imbirowego

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka zawiera: 313 kcal, 3 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 9 mg cholesterolu, 123 mg sodu, 71 g węglowodanów, 0 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock