

Pierniczkowy koktajl z egzotycznymi owocami



Składniki

- 400 g jogurtu naturalnego
- 1/2 kaka, inaczej persymona
- 1 pomarańcza
- 1/4 świeżego ananasa
- cukier, miód wedle uznania do smaku
- 1 - 2 łyżeczki przyprawy korzennej do pierniczek
- do dekoracji szklanki
- cukier kryształ wymieszany z przyprawą do pierniczek
- sok z cytryny, pomarańczy

Sposób przygotowania

Owoce obieramy ze skóry. Z ananasa usuwamy twardą część, z pomarańczy także białą błonkę*. Owoce, podzielone na mniejsze kawałki wkładamy do blendera, z pomarańczy wyciskamy także pozostały sok, wlewamy jogurt naturalny, wsypujemy przyprawę do pierniczek i miksujemy. Podajemy w szklance oblepionej cukrem korzennym. Jak to zrobić? Brzegi szklanki smarujemy plasterkiem pomarańczy lub cytryny i obtaczamy w korzennym cukrze, który najlepiej wysypać na talerzyk. Smacznego!