

ГАЗИРОВАННЫЙ ПЕРСИК

Лето, Антиоксидант, Красивый Цвет Лица, Витамины А и С

На
3
Бокала

Состав:

6 персиков без косточек
½ лимона
1 большая щепотка молотого мускатного ореха
300 мл газированной воды
1 тонкий ломтик имбиря

Приготовление: Выньте косточки из персиков и снимите цедру с лимона. Нет необходимости чистить имбирь. Пропустить через соковыжималку J80/J100 Ultra персики, имбирь и лимон.

После смешайте молотый мускатный орех и газированную воду с соком. Разделите смесь на три бокала.

Как украсить: можно украсить бокалы тонкими ломтиками персика.

Полезные свойства: Персики, богатые минералами и витаминами А и С, являются идеальным компонентом в антиоксидантных коктейлях.

Что ещё? Для сока можно использовать как белые, так и жёлтые персики.

Советы от Robot-Coupe: Не забывайте вынимать косточки из косточковых плодов (например: из персика, абрикоса, вишни ...). Вы можете без труда пропускать через соковыжималку J 80/ J100 Ultra специи и корнеплоды, такие как имбирь, с другими фруктами и овощами для **пряных соков**.

