

BANÁNOVÁ ZMRZLINA

Ingredience

- 2 menší banány
- 3/4 hrnku polotučného mléka
- 14 ks vlašských ořechů nebo mandlí (není povinné)



Postup přípravy

Banány oloupeme, nakrájíme a dáme zmrazit do mrazáku. Zmrazené banány zalijeme mlékem a mixujeme ručním mixérem, dokud se nám nevytvoří hustá hmota. Naporcujeme do misky nebo skleničky, posypeme ořechy a máme hotovo.

JEDNOHUBKY

Jak už název napovídá, jednohubka je chuťovka o velikosti nejlépe jednoho sousta. Díky tomu mohou hosté ochutnávat různé druhy, aniž by se přecpali hned v úvodu party. Drobné kousky pečiva namažete pomazánkou nebo bylinkovým máslem a obložíte podle fantazie. Malé kousky zeleniny, ovoce, sýra či uzenin – záleží jen na vás. Skvěle se na jednohubkách vyjímají olivy, ořechy či nakládaná zelenina. Vykrajovátky na cukroví můžete z plátkového sýra připravit srdíčka, hvězdičky či kytičky.



ŠUNKOVÉ ZÁVITKY

Ingredience

- 200 g šunky
- 100 g sýr Lučina
- 4 PL pomazánkového másla
- 1 ML mleté papriky
- 80 g strouhaného sýru
- 1 cibulku
- pažitku
- podle chuti sůl



Postup přípravy

Lučinu, máslo, strouhaný sýr a papriku smícháme, podle chuti dosolíme. Na každý plátek šunky dáme na okraj trochu pomazánky a srolujeme. Rolky svážeme rozpůlenou cibulovou natí. Při podávání ozdobíme pažitkou.

MOJITO RECEPT

K létu neodmyslitelně patří mojito. Recept na jeho přípravu je snadný a kdo neholduje alkoholu, může si připravit nealko mojito.

Ingredience

soda
limetka
pár lístečků máty peprné
2 až 3 lžičky třtinového cukru



Postup přípravy

Lístečky máty opláchneme, dáme do sklenice a lehce podrtíme, aby se uvolnilo její aroma.

Limetku důkladně omyjeme, nakrájíme na čtvrtiny a přidáme do sklenice k mátě. Přisypeme 2 až 3 lžičky třtinového cukru a vše promícháme, případně ještě trošku podrtíme.

Nad polovinu sklenice přidáme ledovou tříšť (pokud nemáte, stačí pár kostek ledu) a přidáme trošku sody. Vše promícháme a opět doplníme sodu a ledovou tříšť. Na závěr přidáme široké brčko a na ozdobu snítku máty.