Arbuz zmiksowany

Barbara Strużyna

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- arbuz - 1/4 szt.
- morele - 2 szt.
- sól himalajska - szczypta
- woda kokosowa (opcjonalnie) - 100 - 200 ml

Dodatkowe info:

Arbuza najlepiej schłodzić przed zmiksowaniem. Jeśli komuś przeszkadza, to może wcześniej wyciągnąć pestki. Aczkolwiek jak można przeczytać w artykule warto zjeść te małe czarne nasiona: http://gotujwstylueko.pl/eko-kuchnia-1/kulinarne-abc/arbuz-idealny-na-upaly-i-nie-tylko-dla-pan

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki miksujemy. Do miksowania możemy wrzucić kostki lodu lub dorzucić je po miksowaniu.