

ÈAROBNI KUTAK Za 4 osobe

Sastojci:

- sok od jabuke (500 ml)
- so
- štangla cimeta
- šeæer
- limun (1 kom.)
- karanfilèiæ (4 kom.)

Naèin pripreme:

Jabukov sok sa malo soli i šeæera zagrejati (ne sme da prokuva). Karanfiliæe i cimet potopiti u sok oko 10 minuta, pa izvaditi. Za to vreme posuda treba stajati na toploj plotni da se napitak ne bi ohladio. Iseæi limun na tanke kriškice, pa staviti po jednu u èaše. Preliti pripremljenim napitkom.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ

CLAIR DE LUNE

Za 15 osoba

Sastojci:

- voda (250 ml)
- sok od grožđa (750 ml)
- pomorandža (2 kom.)
- karanfilèiæ (5 kom.)
- sok od jabuke (750 ml)
- limun (2 kom.)
- med (3 kašièice)
- cimet (2 kom.)

Naèin pripreme:

Vodu, sok od jabuke, sok od grožđa i sok od južnog voæa, kao i zaèine zagrijati u jednoj posudi do taèke kljuèanja. Posle 10 minuta izvaditi zaèin, dodati med i sa nešto rendane kore od limuna zaèiniti.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ

CRVENA MILI

Za 4 osobe

Sastojci:

- èaj od hibiskusa (3 kesice)
- vanila
- groŹđani še æ er (7 kařika)
- voda (500 ml)
- sok od jabuke (125 ml)

Naèin pripreme:

Vre æice èaja i prese èenu vanilu staviti u duboku posudu pa preliteri prokuvanom vodom. Nakon 5 minuta vanilu i vre æice izvaditi. Dodati sok od jabuke i napitak sa groŹđanim še æerom za èiniti. Vru æ pun è servirati u prethodno zagrejanim èařama.

Prijatno!

Autor: Darinka Èi èi æ

GURRI PUNÈ

Za 8 osoba

Sastojci:

- crni èaj (500 ml)
- limun (1 kom.)
- cimet (2 kom.)
- sirup (3 kašičice)
- sok od zove (750 ml)
- pomorandža (1 kom.)
- karanfilèiæ (3 kom.)
- še æ er

Naèin pripreme:

Èaj, sok od zove, sok od limuna, pomorandže, kao i izrendane kore južnog vo æ a, sa zaèinima, zagrejati na vreloj plotni. Zatim umešati sirup. Gotov punè kroz cediljku procediti, pa servirati u prethodno zagrejanim èašama.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ

KOKTEL POLJUBAC

Sastojci:

- èokoladni liker
- slatka pavlaka
- šeæer u prahu
- vinjak

Naèin pripreme:

Pavlaku umereno pošeæerite, i ulupajte toliko da dobijete gladak krem a ne èvrst, nalik na sneg. U velike èaše za konjak sipajte do treæine èokoladni liker, na to vinjak, na vrh ulupanu slatku pavlaku. Treba dobiti jasno odvojene slojeve.

Prijatno!

Autor: Dr Nada Jokiæ Stefanoviæ - Kineski kuvar - Izdavaè GIPP 'Karupoviæ'

KOKTEL “ŠANGAJ”

Sastojci:

- še æ er
- rum (1 kašika)
- jaja (1 kom.)
- mleko (5 dl)
- vanilin še æ er (1 kesica)

Naèin pripreme:

U mikser stavite žumance, še æ er, vanilin še æ er, mleko i rum. Dobro izmešajte i rashladite. Od belanaca i še æ era ulupajte sneg. Sipajte koktel u èaše i u svaku dodajte malo snega.

Prijatno!

Autor: Dr Nada Jokiæ Stefanoviæ - Kineski kuvar - Izdavaè GIPP 'Karupoviæ'

MAX JABUKA

Za 4 osobe

Sastojci:

- sok od jabuke (500 ml)
- šlag (1 kesica)
- sok od limuna (3 kašike)
- groždani šećer (8 kašika)

Način pripreme:

Sok od jabuke i limuna, kao i jaja sipati u duboku posudu, staviti na plotnu srednje temperature, pa mutiti mikserom najvećom brzinom, dok se ne dobije kremasta masa. Zatim dodati dextropur plus, vruće servirati u čašama.

Prijatno!

Autor: Darinka Ćirić

ORIENT EXPRESS

Za 12 osoba

Sastojci:

- sok od belog grožđa (750 ml)
- pomorandža (1 kom.)
- karanfilèiæ (5 kom.)
- sok od jabuke (750 ml)
- med (2 kašièice)
- cimet (1 kom.)

Naèin pripreme:

Navedene sokove i zaèine sipati u posudu, pa lagano zagrejati do taèke kljuèanja. Ova mešavina treba da stoji 5 minuta na slaboj vatri. Zatim izvaditi cimet, pa servirati punè u èašama.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ

PUNÈ PASADENA

Za 5 osoba

Sastojci:

- sok od manga (1 l)
- limun (1 kom.)
- med (3 kašičice)
- crni čaj (250 ml)
- pomorandža (2 kom.)

Način pripreme:

Pripremiti po osnovnom receptu čaj, pa zasladiti pèelinjim medom. Dodati sok od manga, sok od jedne pomorandže i limun. Sve još jednom zagrijati (ne sme da prokuva), pa napuniti pripremljene čaše. Pre serviranja svaku čašu dekorisati kriškicom pomorandže.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ

TORNADO PUNÈ

Za 12 osoba

Sastojci:

- voda (750 ml)
- karanfilèiæ - mleven
- šeæer
- sok od kupina (750 ml)
- cimet - mleven

Naèin pripreme:

Prokuvati zaèine u 3/4 l vode. Zatim dodati sok od kupina pa još jednom staviti na plotnu i držati do taèke kljuèanja. Punè zasladiti, pa napuniti prethodno zagrejane èaše.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ

VRUÆA ZOVA

Za 4 osobe

Sastojci:

- šeæer (100 g)
- sok od zove (250 ml)
- sok od limuna (250 ml)
- limun (1 kom.)

Naèin pripreme:

Sipati u jednu posudu sok od zove i jabuke, pa dodati šeæer i sok od limuna. Polako treba da se zagreje do taèke kljuèanja. Napitak servirati u prethodno zagrejanim èašama.

Prijatno!

Autor: Darinka Èièiæ