

SUMMER

FOODBOOK

by BOSSIER

Nazwa przepisu:

Watermelon
Sugar
Salad

Czas przygotowania:



20 minut

Notatki:

Składniki:

- arbuź
- ogórek
- ser feta
- czerwona cebula
- limonka
- mięta
- ulubiona sałata
- oliwa
- przypraw

* Ilość składników dobierz według własnych preferencji i wielkości porcji, jaką chcesz uzyskać.

Przygotowanie:

Odkrój skórkę arbuza i pokrój go w kostki.

Ogórka i ser feta również pokrój w kostki.

Cebulkę posiekaj w piórka.

Posiekaj liście mięty i sałatkę. Wyciśnij sok z limonki.

Wsyp wszystkie składniki do miski i wymieszaj.

Dodaj oliwę i ulubione przyprawy.

BOSSIER

SUMMER

FOODBOOK

by Bossier

Nazwa przepisu:

Strawberry
Chocolate
Bites

Składniki:

- truskawki
- jogurt grecki
- czekolada

Czas przygotowania:



3 godziny

Notatki:

Przygotowanie:

Truskawki pokrój w małe kawałki.

Wrzuć do miski i wymieszaj z jogurtem.

Rozłóż na kilka części na papierze do pieczenia.

Włóż do zamrażarki na 2 godziny.

Rozpuść czekoladę i każdy kawałek obtocz

w czekoladzie i pozostaw do zastygnięcia

czekolady.

BOSSIER

SUMMER

FOODBOOK

by Bossier

Nazwa przepisu:

Raspberry
Lemonade

Składniki:

- szklanka malin
- szklanka soku z cytryny
- miód lub inne słodzik

Czas przygotowania:



15 minut

Notatki:

Przygotowanie:

Wrzuć wszystkie składniki do blendera i zblenduj.

Dodaj wody i kostki lodu.

Jeśli chcesz, aby lemoniada była jeszcze bardziej orzeźwiająca, możesz dodać liście mięty.

BOSSIER

SUMMER

FOODBOOK

by Bossier

Nazwa przepisu:

Składniki:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Czas przygotowania:



Notatki:

Przygotowanie:
