

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Koktajl owocowy z imbirem i kardamonem](#)

Koktajl owocowy z imbirem i kardamonem

★★★★★ (26)



5 minut



2 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

156 kcal / 1 porcję (238 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność	Białko	Węglowod.	Tłuszcze	Błonnik	GDA
65.49 kcal	2.53 g	10.65 g	1.69 g	1.31 g	3.27 %
3.27%	5.06%	3.94%	2.41%	5.24%	



Składniki

- Mango - 140g (½ sztuki)
- Morele - 67.5g (1 ½ sztuki)
- Jagody goji, suszone - 8g (łyżka stołowa)
- Nasiona chia - 5g (½ łyżki stołowej)
- Kefir 2% tłuszczu - 250g (1 ¼ szklanki)
- imbir suszony - 3g
- Kardamon mielony - 2g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Wszystkie składniki należy włożyć do kielicha blendera i zmiksować.

*Koktajl ten polecany jest szczególnie dla osób dbających o zdrowie i naturalne produkty. Kefir obfituje w korzystne dla naszego samopoczucia mikroorganizmy, które wchodzą w skład naszej mikroflory jelitowej. One to poprawiają naszą odporność, regulują przemianę materii oraz dbają o prawidłowe wartości cholesterolu. Na przyspieszenie tempa przemiany materii wpływ ma także dodanie do koktajlu kardamonu i imbiru. Mango to „owoc młodości”, gdyż zawiera witaminy i minerały działające przeciwutleniająco takie jak: witamina A, C, E, cynk i selen. Wspomaga odbudowę komórek kolagenowych oraz redukuje negatywne skutki przewlekłego stresu. Koktajl ten będzie idealny na początek dnia, w ramach pierwszego lub drugiego śniadania.

Smacznego!

