




Bourbon Orchard

Bourbon Orchard

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blucicer Pro™

150 g salátové okurky nakrájené na 1cm kolečka (asi 1/2 okurky)

2 lžice tekutého medu

120 ml Bourbonu

260 g celých oloupaných citrónů, zbavených bílé dužiny (asi 3 citróny)

680 g jablek odrůdy Granny Smith (asi 5 jablek)

180 g kostek ledu (asi 8 kostek)

Způsob přípravy

1. Do nádoby vložte nakrájenou okurku, med a Bourbon. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte citróny.
3. Zvyšte rychlost na 10 a zpracujte jablka.
4. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasadte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
5. Vyberte program Smoothie a zpracujte suroviny v nádobě.
6. Rozdělte kostky ledu do 4 sklenic a přes led nalijte hotový koktejl. Okamžitě podávejte.



Vodka Pearadise

Vodka Paradise

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blucifer Pro™

100 ml vodky

6 g máty (asi 20 lístků)

100 g kostek ledu (asi 5 kostek)

95 g celého oloupaného citrónu, zbaveného bílé dužiny (asi 1 celý citrón)

20g kousek čerstvého zázvoru

1 kg zralých hrušek odrůdy Packham (asi 8 hrušek)

¼ lžičky mleté skořice na ozdobu

Způsob přípravy


1. Do nádoby vložte vodku, lístky máty a kostky ledu. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte citrón.
3. Zvyšte rychlost na 8 a zpracujte hrušky.
4. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
5. Vyberte program Frozen Cocktail a zpracujte suroviny v nádobě.
6. Nalijte hotový koktejl do vysokých skleniček, zasypte mletou skořicí a podávejte.



App'ocado Spice

App'ocado Spice

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blucifer Pro™

85 g zralého oloupeného avokáda bez pecky (asi ½ velkého avokáda)

1 lžice vlašských ořechů

½ lžičky mleté skořice

¼ lžičky vanilkového extraktu

120 g kostek ledu (asi 6 kostek)

600 g jablek odrůdy Granny Smith (asi 3 jablka)

100 g mladého špenátu

330 g salátové okurky (asi 1 celá okurka)

Mletý muškátový oříšek na ozdobu

Způsob přípravy


1. Do nádoby vložte avokádo, vlašské ořechy, mletou skořici, vanilkový extrakt a kostky ledu. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 10 a zpracujte jablka a špenát.
3. Snižte rychlost na 4 a zpracujte okurku.
4. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasadte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
5. Vyberte program Green Smoothie a zpracujte suroviny v nádobě.
6. Nalijte hotový koktejl do vysokých skleniček, zasypte mletým muškátovým oříškem a podávejte.



Jam Jar

Jam Jar

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blüicer Pro™

-
- 250 g mražených jahod
 - 150 g salátové okurky nakrájené na 1cm kolečka (asi 1/2 okurky)
 - 4 g máty (asi 10 lístků)
 - 400 g červených jablek (asi 2 jablka)
 - 200 g rebarbory bez lístků (asi 3 tenké stonky)
 - 150 g cukety, okraje odříznuté (asi 1 cuketa)
-

Způsob přípravy


1. Do nádoby vložte mražené jahody, okurku a lístky máty. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 10 a zpracujte jablka.
3. Snižte rychlost na 8 a zpracujte rebarboru. Znovu snižte rychlost na 6 a zpracujte cuketu.
4. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
5. Vyberte program Green Smoothie a zpracujte suroviny v nádobě po dobu 30 sekund. Okamžitě podávejte.



Beet the Blues

Beet the Blues

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Bluicer Pro™

250 g borůvek

250 g hrušek nakrájených na čtvrtiny a bez jadřinců (asi 2 středně velké hrušky)

100 g kostek ledu (asi 5 kostek)

45 g oloupeného citrónu (asi ½ citrónu)

300 g cukety, okraje odříznuté (asi 2 cukety)

220 g červené řepy bez stonků (asi 2 středně velké řepy)

Způsob přípravy


1. Do nádoby vložte borůvky, hrušky a kostky ledu.
Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte citrón.
3. Zvyšte rychlost na 6 a zpracujte cuketu.
4. Zvyšte rychlost na 10 a zpracujte červenou řepu.
5. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér.
Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
6. Vyberte program Green Smoothie a zpracujte suroviny v nádobě. Okamžitě podávejte.



Piña-Kale-ada

Piña-Kale-ada

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blüicer Pro™

- 4 g máty (asi 15 lístků)
- 120 ml bílého rumu
- 215 g kokosové dužiny (dužina asi z 1 čerstvého kokosu)
- 250 ml kokosové vody
- 120 g kostek ledu (asi 6 kostek)
- 190 g oloupané limety (asi 2 limety)
- 430 g oloupeného ananasu (asi ¾ celého ananasu)
- 150 g zelí kadeřávek (asi 5 lístků)

Způsob přípravy

1. Do nádoby vložte lístky máty, rum, kokosovou dužinu, kokosovou vodu a kostky ledu. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte limety.
3. Zvyšte rychlost na 7 a zpracujte ananas.
4. Znovu zvyšte rychlost na 9 a zpracujte zelí kadeřávek.
5. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasadte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
6. Vyberte rychlost 10 a mixujte po dobu 1 minuty. Podávejte ve vychlazených vysokých skleničkách.

Tipy a rady

Abyste získali čerstvou kokosovou dužinu, je třeba ji získat z kokosového ořechu, který obsahuje kokosovou vodu.

Kupujte takový kokosový ořech, o kterém víte, že je čerstvý.

V závislosti na stáří kokosového ořechu, budete muset prodloužit dobu zpracování.



Frozen Ginger Negroni

Frozen Ginger Negroni

 Příprava 15 minut

 4 porce



the 3X Bluicer Pro™

30 ml ginu

30 ml Campari

30 ml sladkého vermutu Rosso

350 g kostek ledu (asi 15 kostek)

60 g zázvoru (asi 3cm kousek)

1,3 kg oloupaných pomerančů (asi 8 pomerančů)

Způsob přípravy

1. Do nádoby vložte gin, Campari, vermut a kostky ledu. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 8 a zpracujte zázvor.
3. Snižte rychlost na 1 a zpracujte pomeranče.
4. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
5. Vyberte program Frozen Cocktail a zpracujte suroviny v nádobě. Okamžitě podávejte.

Tipy a rady


Abyste získali hustší konzistenci, přidejte více ledu.



Basilberry Frappé

Basilberry Frappé

 Příprava 12 minut

 4 porce



the 3X Blüicer Pro™

120 g kostek ledu (asi 6 kostek)

300 g mražených jahod

6 g čerstvé bazalky (asi 12 lístků)

190 g oloupaných limet (asi 2 limety)

600 g dužiny vodního melounu bez pecek, nakrájené na kostky

Způsob přípravy


1. Do nádoby vložte kostky ledu, mražené jahody a lístky bazalky. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte limety.
3. Zvyšte rychlost na 3 a zpracujte vodní meloun.
4. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
5. Vyberte program Frozen Cocktail a zpracujte suroviny v nádobě. Okamžitě podávejte.



Slushy koktejl pomeranč & mango

Slushy koktejl pomeranč & mango

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blucizer Pro™

*350 g mražených kousků manga
120 g kostek ledu (asi 6 kostek)
5 g čerstvé máty (asi 15 lístků)
190 g oloupaných limet (asi 2 limety)
760 g oloupaných pomerančů (asi 5 pomerančů)
Dužina ze dvou mučenek*

Způsob přípravy


1. Do nádoby vložte mango, kostky ledu a lístky máty. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte limety a pomeranče.
3. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
4. Vyberte program Frozen Cocktail a zpracujte suroviny v nádobě.
5. Přidejte dužinu z mučenky. Vyberte rychlost 2 a mixujte po dobu 5 sekund.



Jahodová margarita s pomerančem

Jahodová margarita s pomerančem

 Příprava 10 minut

 4 porce



the 3X Blucifer Pro™

300 g mražených jahod

160 g kostek ledu (asi 8 kostek)

100 ml tequily

30 ml likéru Triple sec

190 g oloupaných limet (asi 2 limety)

500 g oloupaných červených pomerančů (asi 3 pomeranče)

Způsob přípravy

1. Do nádoby vložte mražené jahody, kostky ledu, tequilu a likér triple sec. Sestavte spotřebič jako odšťavňovač.
2. Zvolte rychlost 1 a zpracujte limety a pomeranče.
3. Rozložte spotřebič a složte znovu jako mixér. Nasaďte víko a ujistěte se, že je správně nasazeno a zajištěno.
4. Vyberte program Frozen Cocktail a zpracujte suroviny v nádobě.