Ledový čaj Kombe s mangem

|  |  |
| --- | --- |
| Na 4 nápoje budete potřebovat:  1 svazek čerstvé máty (nejlépe marocké)  4 sáčky čaje Kombe  2 lžíce třtinového cukru  šťáva z 1 limety  300 ml ledové neperlivé vody  500 ml vychlazeného mangového džusu  1 zralé mango | C:\Users\Jana\Desktop\KOMBE\drinky\Ledový čaj kombe s mangem\KOMBE-146_vyb.jpg |

1. Otrhané mátové lístky rozdělte do tvořítka na ledové kostky, zalijte je vodou a dejte zamrazit.  
2. Obsah sáčků čaje Kombe rozmíchejte ve 320 ml vlažné vody. Osladťe třtinovým cukrem a míchejte až do jeho úplného rozpuštění. Poté vmíchejte limetovou šťávu, ledovou vodu a mangový džus. Dejte vychladit do chladničky.  
3. Čerstvé mango oloupejte, zbavte pecky, nakrájejte na malé kostičky a vložte do vychlazeného džbánku. Přidejte ledové kostky s mátou a zalijte vychlazeným ledovým čajem. Dozdobte mátou a ihned podávejte.

Počet porcí: 4 nápoje o obsahu cca 300 ml

Doba přípravy: do 30 minut bez mražení kostek s mátou

1 porce: asi 640 kJ/153 kcal