

Domácí kokosové mléko

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	strouhaný kokos
2 a 1/2 hrnku	horká voda
	med, třtinový cukr nebo agávový sirup (nemusí být)



Postup přípravy

Strouhaný kokos přelijeme horkou vodou a necháme asi 5 minut odstát. Poté směs přelijeme do mixéru a pořádně rozmixujeme (mixér by měl být velmi výkonný, aby se kokos rozmixoval co nejdokonaleji). Nyní mléko přecedíme přes plátýnko a pořádně vymačkáme. Vzniklé kokosové mléko pijeme buď neochucené nebo si ho osladíme medem, třtinovým cukrem či agávovým sirupem - podle chuti. Uchováваме v lednici a spotřebujeme maximálně do 2 dnů.

Poznámka: Rozmixovanou a přecezenou kokosovou drť nevyhazujeme, ale použijeme například na sladké pečení.