לאסי מנגו הודי מושלם כמו בהודו

במהלך קיץ לוהט של מעל 38 מעלות צלזיוס בהודו, מעט משקאות מושכים יותר מלאסי- המשקה המצנן המרענן על בסיס יוגורט, שמקורו בפנג'אב אך כיום נפוץ בכל רחבי המדינה, המשקה מוגש באופן קבוע במסעדות הודיות

זמן הכנה	כמות
5 דקות	**2 כוסות**

חומרי גלם

מנגו מתוק (חתוך לקוביות)	500 גרם
יוגורט יווני	500 גרם



כלי בישול

מוט בלנדר או בלנדר (חובה)

אופן ההכנה

1 טחינת כל המרכיבים בבלנדר שלב ראשון

בכוס בלנדר או בבלנדר שימו את כל החומרים ביחד וטיחנו עד קבלת מרקם חלק, זהו זה ממש פשוט, אפילו יותר פשוט ממה שחשבתם.





2 מזיגה לכוסות הגשה שלב שני

העבירו לכוסות הגשה וזהו מוכן.

