**Przepisy rekomenduje: Dwór Korona Karkonoszy**

**Koktajl z banana z orzechami i ciecierzycą**

3 banany

1 puszka ciecierzycy

40g masła orzechowego

5g cynamonu

10g daktyli suszonych

300ml mleka (lub napoju mlecznego)

1 laska wanilii

Daktyle namoczyć 10 minut w wodzie, wypłukać dokładnie ciecierzycę, wanilię przekroić na pół i wyjąć nasiona wanilii. Wszystkie składniki blendować razem.

**Mus z kaszy jaglanej z orzechami i mirabelką**

500ml mleka

120g kaszy jaglanej

80g daktyli

50g orzechów włoskich

70g cukru

Mus:

200g Mirabelek

30g cukru

Kaszę wsypać do mleka z cukrem i gotować na małym ogniu przez około 30min. 5 minut przed końcem dodać daktyle i orzechy włoskie.

Umyte owoce podlewamy, łyżką wody i gotujemy na małym ogniu aż puszczą soki. Dosypujemy cukier i czekamy, aż owoce całkowicie się rozpadną. Przecieramy przez sito.

Kaszę jaglaną wykładamy do miseczki i na wierzchu układamy mus z mirabelek.

**Aromatyczna nalewka z gruszek**

2kg gruszek

200g cukru

0,5l wódki

0,5l spirytusu

4 laski cynamonu

Gruszki myjemy dokładnie, obcinamy ogonki i kroimy w ćwiartki. Wrzucamy do dużego słoja i zasypujemy cukrem. Odstawiamy na 2-3 dni w ciemne miejsce i po tym czasie dodajemy alkohol oraz cynamon. Odstawiamy na kolejny 2-3 tygodnie i zlewamy do butelek. Do każdej z nich dorzucamy laskę cynamonu.

**Konfitura z pigwy z imbirem**

1kg pigwy

0,5kg cukru

Cytryna

1-2 cm imbiru
15g żelatyny

Obraną i wydrążoną pigwę kroimy w kostkę. Podlewamy odrobiną wody i gotujemy aż pigwa się rozpadnie. W zależności od upodobań możemy całość zblendować lub rozdrobnić widelcem. Dodajemy skórkę z cytryny oraz sok i cukier. Gdy cukier się całkowicie rozpuści dodajemy starty imbir i ewentualnie doprawić. Na koniec namoczoną w zimnej wodzie żelatynę. Przekładamy do słoików i pasteryzujemy.