

menu na kolejne warsztaty



każdy z uczestników przygotuje poniższe dania

1. własne czekoladowe Muesli z konfiturą marchewkową
2. koktajl z marchwi i brzoskwini
3. krem z pietruszki
4. tofu i dżakfrut, sos z borowików, puree pietruszka, dynia w rozmarynie.
5. sałatka z buraka, bazylii i owoców
6. tarta gruszkowa

dotatkowo poznacie zasady podkręcania metabolizmu, spalania tłuszczu i tracenia na wadze.

Dowiecie się jak istotny wpływ mają #warzywa w naszej codziennej diecie oraz Szef @danie_olas przygotuje dodatkowe dania oparte na składnikach dnia.

wszystko #smaczne, #zdrowe, #roślinne i jak najbardziej #dietetyczne
#weganizujemy na #warsztatykulinarne w #gorzowwielkopolski
@studiodobregosmaku

Daniel Olas

... i życie nabiera smaku