

## PotBingSu (???) - desertul tipic coreean special sezonului cald

PotBingSu este unul din deserturile preferate in randul coreenilor, consumat in special vara. Dupa felul in care este prezentat pare a fi delicios datorita ingredientelor deosebite.



Terminologie: -Pot (?) = fasole rosie -BingSu (??) = dulciuri cu gheata zdrobita  
 Ingrediente: 1 ½ ceasca de gheata zdrobita (se poate zdrobi cu ajutorul unui blender juice) ? cana cu lapte 3 linguri de fasole rosie pentru PotBingSu 2 linguri lapte condensat 1 sau 2 linguri fruct de ananas taiat in bucati (sau cocktail de fructe) 3 linguri pepene verde taiat bucatile 2 linguri bucati de orez lipicios pentru PotBingSu 1 sau 2 linguri fulgi de porumb Se pot adauga si alte ingrediente, cum ar fi: inghetata si praful de ceai verde (matcha) Mentionez faptul ca fasolea rosie se foloseste foarte des in bucataria coreeana. Acest ingredient se gaseste deja ambalat pentru potbingsu in cutii speciale insa se poate prepara si acasa. Se fierbe fasolea rosie impreuna cu zahar. Mai greu de procurat pentru noi ar fi bucatile de orez lipicios - Ddeok (?) Inainte de a-l manca se amesteca toate ingredientele. Pofta buna!



Sursa: [aeriskitchen.com](http://aeriskitchen.com)