



JERNEJ KITCHEN

MOJITO KOKTAJL Z BEZGOVIM SIRUPOM

Osvežilno, super enostavno in oh, kako dobro!

ZA 3 KOKTAJLE
PRIPRAVA: 10 MINUT

MOJITO KOKTAJL Z BEZGOVIM SIRUPOM

- 50 ml limetinega soka, sveže iztisnjenega (2 limeti)
- 50 ml **Bezgov sirup**
- 1 pest svežih metinov listov
- 100 ml belega rum, dobre kvalitete
- 100 ml mineralne vode
- 2 kozarca ledu

TOOLS AND EQUIPEMENT

- trije kozarci za koktajle
- ročni mešalnik za koktajle (poljubno)
- dolga žlica

Oglas

PRIPIRAVA

Pripravimo tri kozarce za koktajle in jih do polovice napolnimo z zdrobljenim ledom. Iztisnemo sok limet in olupimo lupino, s pomočjo lupilca krompirja. Metine liste zmečkamo v dlani, tako da spustijo aroma.

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V kozarec, oziroma ročni mešalnik za pripravo koktajlov damo dve žlici zdrobljenega ledu, limetin sok, bezgov sirup, metine liste in bel rum. Dobro premešamo.

POSTREŽEMO

Tekočino enakomerno razporedimo v kozarce, napolnjene z ledom. Dodamo mineralno vodo, dobro premešamo in dodamo še preostali del ledu, kakšen listek mete in lupinico mete. Uživajte, na zdravje.