



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 iztisnjena (2 limeti)

50 ml [Bezgov sirup](#)

1 pest svežih metinih listov

100 ml belega ruma, dobre kvalitete

100 ml mineralne vode

2 kozarca ledu

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

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

PRIPRAVA

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 aromo.

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.