

MORSKIE KLIMATY

KOKTAJLE Z RUMEM I GINEM



ORANGE BLOSSOM

Składniki:

40 ml ginu, 20 ml likieru pomarańczowego (np. Cointreau), 40 ml soku pomarańczowego, 20 soku z limonki, kilka kropel grenadyny

Metoda:

- 1 Do shakera z kilkoma kostkami lodu wlej wszystkie składniki.
- 2 Wstrząśnij energicznie shakerem i przelej zawartość do schłodzonego kieliszka.
- 3 Udekoruj skórką z pomarańczy i ciesz się słonecznym smakiem koktajlu!

MANGO COLLINS

Składniki:

40 ml ginu, 40 ml puree z mango, 20 ml soku z limonki, 80 ml wody gazowanej

Metoda:

- 1 Do shakera wlej gin, puree z mango i sok z limonki.
- 2 Wstrząśnij energicznie shakerem i przelej zawartość do wysokiej szklanki wypełnionej kostkami lodu.
- 3 Uzpełnij szklankę wodą gazowaną. Na zdrowie!

CAIPIRISSIMA

Składniki:

40 ml jasnego rumu, 20 ml syropu cukrowego*, 2 ćwiartki limonki, kruszony lód.

Metoda:

- 1 Włóż do szklanki pokrojoną limonkę i dolej syrop cukrowy. Rozgnieć ugniataczem.
- 2 Dodaj pół szklanki kruszonego lodu. Dodaj rum i delikatnie zamieszaj.
- 3 W razie potrzeby dodaj więcej kruszonego lodu. Palce lizać!

STRAWBERRY DAIQUIRI

Składniki:

40 ml jasnego rumu, 40 ml puree z truskawek, 10 ml soku z limonki, 10 ml syropu cukrowego*, ćwiartka truskawki

Metoda:

- 1 Do shakera z kilkoma kostkami lodu wlej wszystkie składniki (prócz truskawki) i wstrząśnij energicznie.
- 2 Używając sitka barmańskiego przelej zawartość shakera do schłodzonego kieliszka.
- 3 Ozdób drinka truskawką. Smacznego!

* SYROP CUKROWY

Prosty syrop używany do wielu rodzajów drinków.

Składniki:

1 część wody, 1 część cukru

Metoda:

- 1 Zagotuj wodę i rozpuść w niej cukier.
- 2 Odstaw do ostygnięcia.
- 3 Używaj w niezliczonej ilości drinków!

