

MARGARITA

1. Nejprve si připravte sklenici, na které si vytvoříte takzvanou solnou krustu. Pomocí 1/8 limety přejedte po hraně sklenice a poté namočte do soli a to tak, že nasypete sůl na talíř a jemně s ní pootočíte „nalimetovanou“ hranou. Do sklenice lehce bouchněte, aby opadala přebytečná sůl.



2. Šejkr naplňte do 3/4 ledem a nadávkujte všechny suroviny.



3. Řádně vyšejkujte.



4. Drink přelijte do sklenice přes jemné barmanské sítko, aby v koktejlu nezůstaly ledové šupinky vzniklé šejkováním.

5. Margaritu ozdobte osminkou limety.



INGREDIENCE:

5 CL TEQUILY
2 CL POMERANČOVÉHO LIKÉRU
2 CL LIMETOVÉ ŠTÁVY
LIMETKA
SŮL
LED

VYBAVENÍ:

SKLENICE TYPU MARGARITA
SHAKER
ODMĚRKA
JEMNÉ BARMANSKÉ SÍTKO