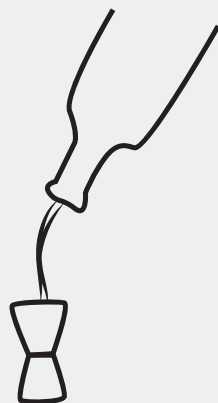


MOJITO

1. Do vysoké sklenice na long drink vložte půlku limety nakrájenou na čtvrtiny a přidejte třtinový cukr.

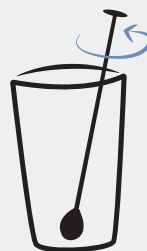


2. Důkladně drátkem vymačkejte šťávu z limet, dokud nevznikne z cukru a limetové šťávy „kašička“.



3. Probudte mátu tlesknutím v dlaních a vložte do sklenice.

4. Nadávkujte bílý rum a zasypejte ledovou tříští.



5. Pomocí barmanské lžičky důkladně promíchejte pohybem nahoru a dolů, dokud se „kašička“ nerozmíchá s rumem.

6. Dosypejte tříští, dolijte sodou a něžně promíchejte tak, aby nevyprchaly bublinky.

7. Pomocí tříště můžete na sklenici vytvořit kopec, do kterého umístíte ozdobu, nejlépe vršky rostliny máty a osminku limety.



INGREDIENCE:

5 CL BÍLÉHO RUMU

½ LIMETY

2 LŽIČKY TŘTINOVÉHO CUKRU

8 LÍSTKŮ MÁTY

LEDOVOU TŘÍŠŤ

SILNĚ PERLIVOU VODU

VYBAVENÍ:

VYSOKÁ SKLENICE CCA 400 ML

DRTÍTKO NA MOJITO

BARMANSKÁ LŽÍCE

ODMĚRKA

BRČKO