

3 przepisy na orzeźwiające letnie koktaile

Proste receptury i sezonowe składniki.





Koktajl malinowy

(4 porcje)

- 200 g malin
- 80 ml syropu cukrowego
- 20 ml białego rumu (opcjonalnie)
- 16 ml soku z cytryny
- Garść liści mięty
- Kruszony lód

Rozgnieć maliny z syropem cukrowym w dzbanku lub karafce, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj. Rozłóż kruszony lód i listki mięty do szklanek



Koktajl z czarnego bzu

(1 porcja)

- 40 ml wódki lub ginu (opcjonalnie)
- 1 łyżka soku z czarnego bzu
- Sok z połówki limonki
- oranżada
- lód

Umieść lód w szklance, wlej wódkę lub gin (alkohol można pominąć), sok z czarnego bzu. Wyciśnij sok z limonki i uzupełnij do pełna oranżadą. Podawaj od razu!

Koktajl jabłkowy

(1 porcja)

- 2 łyżeczki syropu cynamonowego*
- 10 ml koniaku (opcjonalnie)
- 50 ml soku jabłkowego
- 100 ml wina musującego lub wody gazowanej jeśli wybierasz opcję bezalkoholową
- lód

Wymieszaj w shakerze syrop cynamonowy, koniak i lód. Wlej do szklanki i dopełnij sokiem jabłkowym i winem musującym lub wodą.

*Sok cynamonowy: zagotuj 100 g cukru z 100 ml wody i 2 laskami cynamonu. Mieszaj do rozpuszczenia się cukru i zostaw do ostygnięcia.