

Lemond Caipi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 1

40 kalorií , 10 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jitka

Odkaz: <https://srecepty.cz/lemond-caipi>

Příprava

Nakrájíme limetku na menší kousky a dáme společně s cukrem do skleničky. Jemně rozmačkáme, abychom dostali šťávu z limetek. Přidáme menší dávku ledu a Lemond. Promícháme lžičkou tak, aby se cukr rozpustil a doplníme čerstvým ledem. Můžeme ozdobit plátky citrónu nebo pomeranče.

Tip k receptu

Jestliže očekáváte větší akci s přáteli, tak si rozmačkejte ovoce s cukrem a Lemondem předem, pak jen přidáte led a zamícháte. Barmanské rady: Ledovou tříšť (drť) snadno vytvoříme tak, že vložíme několik kostek ledu do čistého kusu látky a rozdrtíme led například dřevěnou paličkou na maso. Led drtíme z toho důvodu, abychom dostali do koktejlu větší množství vody, které se tam bude rozpouštět. Třtinový cukr můžeme nahradit jiným sladidlem. Dobrou volbou je cukrový sirup nebo různé druhy jednodruhových marmelád, které už jsou ovocem ochucené. Předem nachlazené skleničky, v mrazáku či lednici, zvyšují požitek z pití koktejlu. Pro domácí party nebo večírek není nutné použít sklenici, která je pro daný nápoj určená.



Ingredience

- 5 cl Becherovky Lemond
- 1/2 čerstvé limety
- 2 lžičky třtinového cukru
- ledová tříšť

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Nápoje a koktejly