

# **Ania Gotuje**Tylko najlepsze przepisy

## **Whisky Sour**

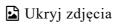
Czas przygotowania: 15 minut Liczba porcji: 1 drink	
W 1 drinku: Wartość energetyczna Węglowodany - W tym cukry Białko Tłuszcze	7 ~
Dieta: bezglutenowa, wegetariańska	

#### Składniki na Whisky Sour

whisky, np. Bourbon	50 ml
swieżo wyciśnięty sok z limonki/cytryny	25 ml
syrop cukrowy	15 ml
o kostki lodu	2-4 sztuki

## Składniki dodatkowe - można pominąć

Angostura Bitter	1-2 doze	owania
białko małego jajka kurzego	oko	ło 20 g





# Whisky Sour

## ▼ Krok 1: Zrób syrop i wyciśnij sok

Na jeden drink potrzebujesz około 15 gramów syropu cukrowego (daj o 5 gramów więcej, jeśli drink ma być słodszy). Syrop cukrowy zrobisz w kilka minut. Wystarczy w małym garnuszku umieścić tyle samo wody i cukru, czyli proporcje 1:1, np. 50 gramów cukru i 50 ml wody. Całość gotujesz chwilę do rozpuszczenia się cukru i odstawiasz do przestudzenia. Nadmiar syropu można umieścić w słoiku i trzymać w lodówce. Można go użyć np. do herbaty.

Wyciśnij też około 25 ml soku z cytryny lub z limonki (można też wymieszać ze sobą trochę jednego i drugiego soku). Ma to być świeżo wyciśnięty sok, nie koncentrat z butelki, czy też kwasek cytrynowy.

## ➤ Krok 2: Połącz, wstrząśnij i podawaj

W shakerze umieść 50 ml whisky, 25 ml soku z cytryny/limonki, 15 ml zimnego syropu cukrowego oraz 2 kostki lodu. Całość wstrząśnij energicznie kilka razy i przelej do niskiej szklanki z 1-2 kostkami lodu (sam płyn, bez lodu z shakera). Drink Whisky Sour podawaj od razu po przygotowaniu. Można go pić ze słomki.

Porada 1: Do shakera ze składnikami można też dodać 1-2 dozowania angostury (Angostura Bitter). Jest to płynna przyprawa do aromatyzowania np. drinków. Charakteryzuje się intensywnie gorzkim smakiem.

Porada 2: Popularnym dodatkiem jest również białko małego jajka kurzego. Można użyć pasteryzowanego białka. Białko dajemy bez śladów żółtka, najlepiej oczyszczone z chalazy. Jeśli dodajesz białko, to całość wstrząsasz w shakerze dłużej i intensywniej, by powstała pianka, która zbierze się na górze drinka po przelaniu go do szklanki.

Dobrego dnia lub miłego wieczoru.

### Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania



