

MARTINI

SKŁADNIKI

- 50 ml ginu
- 15 ml wermutu
- oliwki
- lód

PRZYGOTOWANIE

Składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przecedzam do kieliszka koktajlowego i dekoruję oliwkami.

MOJITO

SKŁADNIKI

- 40 ml białego rumu
- 1/2 limonki
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- kilka listków mięty
- woda gazowana do dopełnienia
- kruszony lód

PRZYGOTOWANIE

Limonkę kroję na 6 części, umieszczam je w szklance, zasypuję cukrem i ugniatam, żeby limonka puściła sok. Dodaję listki mięty i ponownie chwilę ugniatam. Dodaję rum, kruszony lód i delikatnie mieszam łyżką. Dopełniam wodą gazowaną, dekoruję miętą.

WŚCIEKŁY PIES

SKŁADNIKI

- 20 ml wódki
- 10 ml syropu malinowego
- kilka kropli tabasco

PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka wlewam syrop malinowy i w drugiej kolejności wódkę. Dodaję kilka kropli tabasco.

PIÑA COLADA

SKŁADNIKI

- 30 ml białego rumu
- 20 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego
- 20 ml syropu kokosowego
- 90 ml soku ananasowego
- kruszony lód

PRZYGOTOWANIE

Składniki wraz z kruszonym lodem wstrząsam w shakerze i przelewam całą zawartość do dużej szklanki. Dekoruję ananasem.

DOMOWY SYROP CUKROWY

SKŁADNIKI

- 1 szklanka białego cukru
- 1 szklanka wrzątku

PRZYGOTOWANIE

Cukier zalewam wrzątkiem i mieszam tak długo, aż się rozpuści. Przelewam do butelki, w razie potrzeby przechowuję przez kilka dni w lodówce.

CUBA LIBRE

SKŁADNIKI

- 40 ml białego rumu
- 1/4 limonki
- cola do dopełnienia
- lód

PRZYGOTOWANIE

Do szklanki z lodem wyciskam limonkę. Dodaję rum i dopełniam colą, można udekorować kolejną ćwiartką limonki.

B-52

SKŁADNIKI

- 10 ml likieru Kahlua
- 10 ml likieru Baileys
- 10 ml likieru triple sec (np. Cointreau)

PRZYGOTOWANIE

Składniki po kolei wlewam do kieliszka - najpierw Kahlue, w drugiej kolejności delikatnie, po odwróconej łyżce Baileys, a na koniec triple sec.

BLUE KAMIKAZE

SKŁADNIKI

- 40 ml wódki
- 40 ml likieru blue curacao
- 40 ml soku z cytryny
- lód

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wstrząsam w shakerze z lodem. Przecedzam do trzech kieliszków po 40 ml lub czterech po 30 ml.