
Margarita

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2900 razy.

Porcja dla 2 osob.

60 g tequili (wodki meksykańskiej z agawy),

20 ml likieru pomarańczowego,

20 ml soku cytrynowego,

4 kostki lodu,

plasterek cytryny, sol.

1. Posmarować brzeg pucharków do szampana plasterkiem cytryny, postawić je do góry nogami na spodku wypełnionym równomiernie solą. Odczekać chwilę, by sol pokryła brzegi pucharków. Odwrócić kieliszki i odstawić na moment, by sol przyschła i utworzyła obroż.
2. Potłuc kostki lodu i wrzucić je do shakera.
3. Wlać tequile, likier i sok cytrynowy. Wyrząść przez kilka sekund.
4. Przeleć do przygotowanych pucharków uważając, by nie naruszyć delikatnej dekoracji z soli. Podawać bez słomki. Serwować przed posiłkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)