Mojito - oryginalny kubanski przepis!

Dodano: 2007-03-11 17:01:52
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 15998 razy.

1 lyzeczka cukru z trzciny cukrowej
galazka miety
4 cl rumu (oczywiscie Havana Club!)
angostura
woda sodowa (najlepiej schlodzona z lodowki)
kostki lodu

Na Kubie Mojito pije sie o dowolnej porze dnia i nocy. Jedyna roznica to to, ze im pozniejsza pora tym wiecej w szklance jest rumu a mniej wody sodowej. Podane w tym przepisie Mojito pija sie w poznej porze popoludniowej lub wczesnym wieczorem.

1. Do waskiej, wysokiej szklanki wkladamy galazke miety i zasypujemy cukrem. Nastepnie wygniatamy az mieta lekko pusci soki.
2. Wlewamy rum i dodajemy kostki lodu.
3. Dolewamy schlodzonej wody sodowej az do okolo 0.5 - 1 cm od brzegu szklanki.
4. Dodajemy kilka kropel angostury.

Nadesłał: Kamila <>

Angostura???
Nadesłał(a):Pegaz <sylwekkul@poczta.onet.pl> 2007-05-31 10:05:25

http://kuchnia.now.pl/przepis.php?NUMER=7439
Nadesłał(a):MM 2007-05-31 10:05:43

Angostura - płyn o kwaskowym smaku z zawartością alkoholu 44.7%. Po raz pierwszy wyprodukowana w 1824 przez dr.J.Siegerta jako lekarstwo przeciw bólom żołądka i zmęczeniu. Obecnie używana jako dodatek do koktaili. Nazwa pochodzi od nazwy miasta portowego Angostury w Wenezueli. W skład wchodzi między innymi ponad 40 tropikalnych ziół i ekstraktów roślinnych.
Nadesłał(a):Kamila 2007-06-15 16:06:30

Hmm to dziwne, zawsze wydawało mi się, że oryginalnie Mojito tworzyło się na bazie białego rumu Bacardi (i ja też tak pijam/robię) Aczkolwiek dziękuje za przepis i pozdrawiam autorkę.

Proporcje rumu do wody to mniej więcej 1:3.
Nadesłał(a):DasEFX <treshhh@o2.pl> 2008-10-23 14:10:45

Wszyscy fani mojito! zobaczcie! bardzo ciekawa strona: www.mojito.pl
Nadesłał(a):Tadek <kacperjacenko85@gmail.com> 2009-06-17 21:06:28

wszystko fajnie tylko angostura nie jest na pewno kwaśną wódką tylko gorzką... to nie jest prawdziwe mojito niestety
Nadesłał(a):maks 2010-10-15 15:10:43

Angosture dodaje się jako przyprawę kilka kropel. Baza jest rum np. Havana.
Nadesłał(a):marcin <juni2@o2.pl> 2014-08-15 23:09:12