

---

# Mojito - oryginalny kubanski przepis!

Dodano: 2007-03-11 17:01:52

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 15888 razy.

<font color="#006600">

1 łyżeczka cukru z trzciny cukrowej  
gałazka miety  
4 cl rumu (oczywiście Havana Club!)  
angostura  
woda sodowa (najlepiej schłodzona z lodówki)  
kostki lodu  
</font>

<font color="#006600">

Na Kubie Mojito pije się o dowolnej porze dnia i nocy. Jedyną różnicą jest to, że im późniejsza pora tym więcej w szklance jest rumu a mniej wody sodowej. Podane w tym przepisie Mojito pija się w późnej porze popołudniowej lub wczesnym wieczorem.

1. Do wąskiej, wysokiej szklanki wkładamy gałazkę miety i zasypujemy cukrem. Następnie wygniatamy aż mieta lekko puści soki.
  2. Wlewamy rum i dodajemy kostki lodu.
  3. Dolewamy schłodzonej wody sodowej aż do około 0.5 - 1 cm od brzegu szklanki.
  4. Dodajemy kilka kropel angostury.
- </font>

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 bólowi żołądka i zmęczeniu. Obecnie używana jako dodatek do koktajli. 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 dziękuję 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](http://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

Angostura dodaje się jako przyprawę kilka kropel. Baza jest rum np. Havana.

Nadesłał(a):marcin <juni2@o2.pl> 2014-08-15 23:09:12