
Original Mojito

Dodano: 2008-10-23 15:10:26

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1352 razy.

Listki mięty (6 sztuk). Zaleca się miętę pieprzową, Woda sodowa (około 40 ml), biały rum Bacardi (około 120 ml), ć wiartka limonki, 1-2 dwie łyżeczki cukru trzcinowego. Pokruszony lód (4 kostki) i oczywiście wysoka szklanka tzw highball.

Wrzucamy miętę i pokrojoną na kawałki limonkę. Ugniatamy i mieszamy. Dodajemy cukier trzcinowy. Następnie wrzucamy pokruszony lód. Zalewamy białym Bacardi i wodą sodową i cieszymy się wspaniałym orzeźwiający smakiem.

Nadesłał: DasEFX <treshhh@o2.pl>

Polecam, taki prosty drink a super smakuje.

Nadesłał(a):Rychu 2008-10-24 11:10:42

Zgadzam się, że smakuje świetnie, ale jak już chcesz zrobić "original..." to przynajmniej użyj kubaskiego rumu, a nie przereklamowanej podrobki...

Nadesłał(a):Q. 2008-11-02 11:11:44

Od razu widac że DasEFX jeszcze na oczy nie widział jak Kubanczyki robią Mojito. Zalecam wycieczkę na Kube. Mięte ubija się z cukrem w soku z limonki, a nie z kawałkami limonki (pomyliło ci się pewnie z caipirinią, gdzie faktycznie używa się kawałków limonki...) No i oczywiście koniecznie trzeba rum kubanski użyć, a nie jak to trafnie Q zauważył/a przereklamowanej podrobki... Zapominasz też o angosturze, te kilka kropelek robi ogromną różnicę w smaku.

Nadesłał(a):K 2009-04-28 16:04:54

,1713959716

Nadesłał(a): 2024-06-18 14:34:45