

Mohito bezalkoholowe



Składniki

250 ml cytrynowego
napoju gazowanego,
sprite'a lub wody
gazowanej
2 łyżeczki cukru
trzcinnego
1 limonka
kilka listków świeżej mięty
kostki lodu

Opis wykonania

Mohito, czyli kubański drink na bazie rumu. W Akademii Smaku pokażę wersję bezalkoholową. Dzięki limonce i mięcie doskonale orzeźwi, zwłaszcza w gorący dzień.



Na spód szklanek wrzuć sporą ilość liści świeżej mięty i plasterki limonki. Składniki lekko rozgnieć łyżką.



Dodaj po 1 łyżeczce cukru trzcinnego. Kostki lodu wsyp do pojemnika blendera i zmiksuj, aby lód był pokruszony.



Pokruszony lód wsyp do 3/4 wysokości szklanek. Wlej napój cytrynowy lub wodę gazowaną.



Dodaj listki mięty do dekoracji.