



Hozzávalók:

0,3 dl gin, 0,1 dl frissen facsart citromlé, 0,1 dl Cassis szirup, 0,2 dl áfonyalé, 2 csilipaprika karika

a tetejére: citromhéj, friss csilipaprika

1. A koktélos poharakat jól behűtjük. Minden hozzávalót - beleértve a törőfával összezúzott csilipaprika karikát is - pontosan kimérve beleöntünk a shakerbe, és határozottan összerázzuk.

2. Duplán szűrjük, mielőtt a pohárba kerülne. A tetejére citromhéj illóolaját permetezzük, és csilipaprikával díszítjük. Utóbbira vigyázzunk, ne lógjon túlságosan az italba, mert akkor túl csípőssé válhat. Jég nélkül szolgáljuk föl.

Jó tanács

- Minden olyan eszközt, ami a paprikához ért, azonnal tisztítsunk le, beleértve a vágódeszkát is!

## Hot cassis koktél - készítette Galambos Péter barmixer

1 főre

Elkészítési idő: 10 perc