

Bittermary koktél - készítette Galambos Péter bármixer



Hozzávalók:

2 kisebb ág rozmaring, 0,2 dl grépfrútlé, 0,35 dl Zuborowka (lengyel vodka különlegesség - lásd részletesebben a konyhai kisokosban), 0,2 dl D.O.M. Benedictine likőr (konyak alapú ital gyógynövényekkel és fűszerekkel), 1 bárkanál porcukor, 1 csepp angostura gyógynövények és fűszerek kivonata) a díszítéshez: rozmaring ágacska

1. A koktélos poharakat jéggel és vízzel lehűtjük.
2. A rozmaring levélkéit a szárról leszedjük, sékerbe szórjuk. Muddler segítségével, azaz törőfával egy kicsit megnyomkodjuk. Először a grépfrút levet, majd a többi összetevőt adjuk hozzá, és alaposan összerázzuk.
3. Duplán leszűrve töltjük az előhűtött poharakba.

Jó tanács

- Rozmaringággal díszítjük úgy, hogy azt előtte egy kicsit megütögetjük a tömőfával, mert így sokkal intenzívebb lesz az illata, beborítva az ital teljes területét.

1 főre

Elkészítési idő: 10 perc