



Hozzávalók:

1 kisebb vaníliarúd, 0,4 dl Zuborowka (lengyel vodka különlegesség - lásd részletesebben a konyhai kisokosban), 0,1 dl vaniliás cukorszirup, 0,1 dl bodzaszörp, 0,25 dl frissen facsart citromlé, 0,2 dl 100%-os almalé, 2 csepp angostura (gyógynövények és fűszerek kivonata)

1. A koktélos poharakat jól behűtjük. A vaníliarudat kettéhasítjuk, s belső fekete húsát, azaz a vaníliát kikaparjuk belőle.
2. Minden hozzávalót pontosan kimérve beleöntünk a shakerbe, a vaníliával és az angosturával ízesítjük, majd a lehető legtöbb jeget hozzáadva erőteljesen összerázzuk.
3. A keletkező jégzilánkok miatt duplán szűrjük, mielőtt a pohárba kerülne.

Vaníliarúddal és citrom- héjból készült masnival díszítjük.

Jó tanács

- Minden olyan italhoz, amelyikben bodza is van, bátran használjunk citromot, sokkal jobb „barátságban” vannak, mint a zöldcitrommal, azaz a lime-al.
- A koktéلكészítés alapjaként árult cukorszirupnak igencsak megkérlik az árát, pedig olcsón elkészíthetjük magunk is házilag. Egy adag vizet egy tiszta kislábasba öntünk, majd ahogy melegszik, ugyanannyi cukrot adunk hozzá, mint amennyi a víz súlya volt. Egy tiszta (ne a pörköltöz használatos) fakanállal kevergetve fölforraljuk, és 2-3 percig főzzük, ezalatt a cukor teljesen elolvad benne. Hűlni hagyjuk, és egy műanyag üvegbe töltve a hűtőszekrényben tárolhatjuk.

1 főre

Elkészítési idő: 10 perc