

Silver kakukk sour - készítette Galambos Péter bármixer



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

2 kis ágacska kakukkfű, 1 tojásfehérje,
0,35 dl Zubrowka (vodka), 0,2 dl frissen
facsart citromlé, 2 csepp angosztúra likőr,
2 bárkanálnyi porcukor, jégkocka

1. A kakukkfű levélkéit a szárról lecsipkedve a sékerbe szórjuk, és muddlerrel (törőfával) kicsit összetörjük. A tojást különválasztjuk, a fehérjét a kakukkfűhöz adjuk. Hozzáöntjük a vodkát, a citromlevet és az angosztúrárt. A porcukorral ízesítjük, összekeverjük, hogy a cukor elolvadjon benne.
2. Ezután jégkockát zúditunk rá és erőteljesen összerázzuk. A sékerből teaszűrőn át viszkis pohárba szűrjük.

1 főre

Elkészítési idő: 10 perc