

Absinth sling

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- asbsinth 5 cl
- citrónová šťáva 2 cl
- višňový sirup 1 cl
- angostury bittres 1 ks

Doba přípravy: 3 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do míchací sklenice vložíme led
2. Přilijeme absinth, citrónovou šťávu, višňový cukrový sirup a jeden střík angostury bittres
3. Lehce zamícháme a pak nalijeme přes sítko do sklenice
4. Nakonec sklenici dolijeme studenou vodou a podáváme.

Poznámka:

Angostura bitters – hořký likér. Jedná se o aromatický přípravek určený k dochucení míchaných nápojů, je to nezbytná přísada mnohých koktejlů. Angostura bitter je lihovina s nízkým obsahem cukru; intenzivní tmavočervená barva, výrazná vůně a rozvinutá hořkost, která odnímá nežádoucí sladkost a zvýrazňuje chuť. Používá se jako barvící, aromatizující a ochucující součást míšených nápojů. Pochází z Venezuela, nyní Trinidad. Byla založená roku 1824. Vyrábí se podle v tajnosti udržované receptury macerací kůry skořice, kakaových bobů a dalších ...