

Francouzské koktejly připravené z Crème de Cassis de Dijon

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- **Kir**
- Crème de Cassis de Dijon 3 cl
- Chardonnay 6 cl
- třešně 2 ks
- **Kir communard**
- Crème de Cassis de Dijon 3 cl
- Cabernet-Sauvignon 6 cl
- rybíz 4 kulička
- **Kir royal**
- Crème de Cassis de Dijon 3 cl
- šumivé víno 6 cl
- pomeranč 1 plátek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 3

Postup:

Likér Crème de Cassis de Dijon nalijeme do skleničky, a dolijeme v Kir koktejlu bílým vínem, pak ozdobíme koktejlovou třešní. K přípravě Kir communard použijeme červené víno a ozdobíme černým rybízem a k přípravě Kir royal zas šumivé víno a ozdobíme pomerančem.

