

Poslední štamprle

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Konzumní líh 80% 1 ks
- Sirup 1 ks

Doba přípravy: 3 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jedná se poslední štamprli, kterou vyprovázíme hosty z domu (bytu). Tam odkud pocházím se jí říká „verandovka“. Do velkých štamprlí (0,5 dcl) nalijeme asi do jedné třetiny hustý sirup a následně do zbytku vychlazený líh popř. vodu bez výrazného aroma a zápachu. Alkohol by měl mít minimálně těch 80% jinak se patrně jedná o jiný „mix“.

Je lepší když sirup je hustý, protože se tolik nesmíchá s alkoholem a vytvoří tak na pohled velmi zajímavou konzistenci. Nápoj se nijak nemíchá, pouze se najednou vloží celý obsah do úst a polkne. Výsledkem je silné zahřátí v oblasti hrudníku a příjemná nasladlá chuť s příchutí maliny (popř. toho ovoce jež bylo základem sirupu). Hostům popřejeme šťastnou cestu a v žádném případě jim nedáváme další i kdyby chtěli sebevíc - jde přeci o poslední štamprli.