

Okurkový koktejl

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celer 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- šťáva z citronu 1 ks
- cukr 1 ks
- salátová okurka 1 kg
- čerstvá máta 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer očistíme, nastrouháme a čerstvou mátu nasekáme. Oloupeme okurky a rozpůlíme je. Z okurek odstraníme měkkou dužninu se semínky. Poté okurky nakrájíme na kousky a v mixéru rozmixujeme dohladka. Citron omyjeme a vymyčkáme z něj šťávu.

Z mixéru přelijeme rozmixované okurky do mísy, přidáme šťávu z citronu, osolíme, opeříme a dle chuti osladíme a dochutíme celerem. Hotový koktejl ještě nepodáváme, ale dáme vychladit.

Vychlazený koktejl rozlejeme do sklenic, ozdobíme špetkou máty a ihned podáváme.