

Okurková Caipiroska

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krupicový cukr 220 g
- Limetová šťáva 250 ml
- Okurky, loupané, podélně rozříznuté, semínka vydlabaná 4 ks
- Bílý rum 160 ml
- Soda 750 ml
- Další okurka, omytá, pokrájená na kolečka 1 ks
- Ledová tříšť a skrojky limetky k podávání 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cukr vsypte do hrnce, přidejte limetovou šťávu a na středním plameni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Zvyšte plamen, přiveďte k varu a nechte 2 minuty houstnout. Sejměte z ohně a nechte zchladnout. Okurky, rum a studený limetový sirup dejte do robotu a rozmixujte dohladka. Přes jemné síto přecedte do velké nádoby o objemu minimálně 1,5 litru, vlijte sodu, přidejte plátky okurky a zasypte tříští. Podávejte se skrojky limetky.