

Mojito virgin

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Limetka 1 ks
- Jablkový džus 600 ml
- Třtinový cukr 8 lžička
- Máta 4 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve omyjeme limetu a rozkrojíme ji na 4 kusy, ty pokrájíme na kostky a do každé sklenice dáme stejně. Do každé sklenice dáme 2 kávové lžičky třtinového cukru, zasypeme hrstí máty, potom zasypeme ledem či ledovou tříští a zalijeme 100% jablkovým džusem. Mojito můžeme dozdobit lístky máty či limetou.

Použila jsem sklenice o objemu 200 ml. Pokud chceme klasické velké mojito, použijeme sklenice o objemu 400 ml, rozpůlíme do nich limetu, přidáme do každé z nich asi 1 a půl lžíce třtinového cukru a budeme mít 2 mojita virgin. Zbytek surovin je stejný.

Ještě poznámka na závěr: Všechny suroviny jsou nenahraditelné, obzvláště limetu nenahrazujeme citronem, připravíme se tak o báječnou svěží chuť.

Mojito virgin podáváme jako velmi osvěžující nápoj během letních dnů.