



Mojito

Într-un pahar înalt se amestecă sucul de limetă cu zahăr. Adaugă frunzele de mentă, storcându-le de marginea paharului. Umple 2/3 din pahar cu gheață pisată și adaugă romul. Pune în pahar coaja de limetă stoarsă și umple-l cu sifon sau apă carbogazoasă.

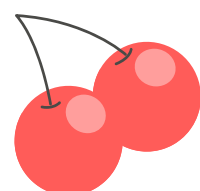
- 60 ml rom alb
- 15 ml suc limetă (proaspăt stors)
- 1 linguriță de zahăr superfin
- 3 frunze de mentă
- sifon sau apă carbogazoasă



Sangria

Amestecă toate ingredientele într-o carafă. Pune vasul în frigider și lasă-l acolo peste noapte. Umple paharele cu sangria. Decorează cu o felie de portocală cu tot cu coajă.

- 1 sticlă de vin roșu de masă
- 1/2 cană de coniac
- 1/2 cană de suc de portocale
- 1/2 cană de suc de rodie
- 2 căni de apă carbogazoasă
- 1/4 de cană de sirop simplu
- felii de portocală
- felii de măr
- mure
- câteva boabe de strugure



Piña Colada

Începe cu romul. Combină apoi cu suc de ananas neîndulcit și cremă de cocos într-un blender. Amestecă împreună cu aproximativ o cană de gheață pisată sau cu 5-6 cuburi de gheață. Pune totul într-un pahar înalt. Decorează conform imaginației.

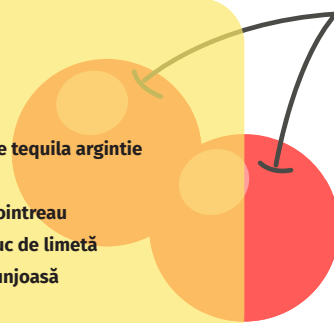
- 75 ml rom
- 85 ml suc de ananas
- 30 ml cremă de cocos
- gheață



Margarita

Răcește un pahar de cocktail, după care unge marginile cu suc de limetă și freacă-le în sare grunjoasă. Adaugă tequila, Cointreau, suc de limetă și gheață într-un shaker de cocktail. Scutură și stoarce într-un pahar peste gheață.

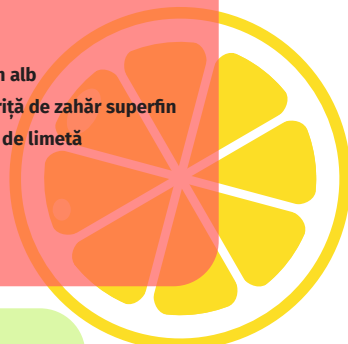
- 60 ml de tequila argintie (plata)
- 30 ml Cointreau
- 30 ml suc de limetă
- sare grunjoasă



Daiquiri

Stoarce limeta în shaker, adaugă și amestecă zahărul, iar apoi adaugă romul. Amestecă bine cu gheață pisată, apoi stoarce într-un pahar de cocktail răcit în prealabil.

- 60 ml rom alb
- 1/2 linguriță de zahăr superfin
- 15 ml suc de limetă



Mai Tai

Amestecă ingredientele cu gheață pisată într-un shaker răcit în prealabil. Pune fără să strecuri într-un pahar mare Collins (sau o cană de cocktail tiki).

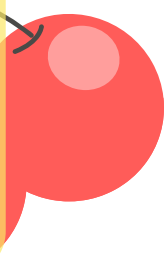
- 60 ml rom negru
- 30 ml suc de limetă
- 15 ml lichior orange curaçao
- 15 ml sirop de orgeat
- 4 ml sirop rock candy



Bloody Mary

Pune sare cu țelină pe o farfurioară. Freacă partea zemoasă a feliei de lămâie sau de limetă pe marginile unui pahar de tip „pint”. Rotește marginile exterioare ale paharului în sare cu țelină până ce este plină de sare. Umple cu gheață și pune deoparte. Stoarce lămâia și feliile de limetă într-un shaker și pune cojile în pahar. Adaugă restul de ingrediente și gheață și amestecă delicat. Strecoară în paharul pe care l-ai pregătit anterior. Decorează cu pătrunjel, două măslina verzi pe scobitoare și o felie de limetă și o tulpină de țelină (opțional).

- 1 felie de lămâie cu coajă
- 1 felie de limetă cu coajă
- 60 ml vodcă
- 120 ml suc de roșii
- 1,5 ml sos Tabasco
- 2 lingurițe de hrean pregătit
- 1,5 ml sos worcester
- 1 vârf de sare cu țelină
- 1 vârf de piper negru măcinat
- 1 vârf de boia afumată
- Decor: o felie de limeta, măslina verzi, fir de pătrunjel, tulpină de țelină



Tequila Sunrise

Toarnă tequila într-un pahar înalt, peste câteva cuburi de gheață. Adaugă sucul de portocale și amestecă. Toarnă siropul de grenadine, încet, cu ajutorul unei lingurițe, pe marginea paharului. Siropul ar trebui să se scufunde, formând „răsăritul”. Decorează conform preferințelor.

- 45 ml tequila
- 90 ml suc portocale
- 15 ml sirop grenadine
- Decor: portocale sau cireșe (opțional)

