

Habanero mojito

<https://www.chillikuchyne.cz/habanero-mojito/>



2 Porce - 84 Kč



20 min Příprava



Bílý rum
100 ml



Soda



Třtinový cukr
4 lžičky



Limetka
1 ks



Máta
2 větvičky



Chilli paprička
1 ks



Chilli paprička
1 ks

Vyzkoušejte populární koktejl jinak. Otestovali jsme pro vás pikantní variantu mojita s oblíbenými chilli papričkami Habanero.



Postup:

Jako první si připravte chilli rum. Rozkrojenou [chilli papričku Habanero](#) nebo její část ponořte do rumu a ponechte 15 - 30 minut.



Rozdělte nakrájenou limetku a cukr do dvou velkých sklenic (dva plátky citrusu ponechte na ozdobu).

Pomocí [paličky na mojito](#) směs podrťte, přidejte lístky máty a znovu lehce pomačkejte, aby se uvolnily vonné silice.

Doplňte ledovou tříští do $\frac{3}{4}$ sklenice. Vyměte z rumu chilli papričku a přidejte jej do sklenic. Dolijte sodovkou a opatrně promíchejte lžící.

Ozdobte limetkou a čerstvou chilli papričkou. Dobrou chuť!

PS.: I když teď v zimě je těžké sehnat čerstvé chilli papričky, nezoufejte. V řetězcích, jako je například Makro vždy najdete odrůdy z teplejších zemí.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>