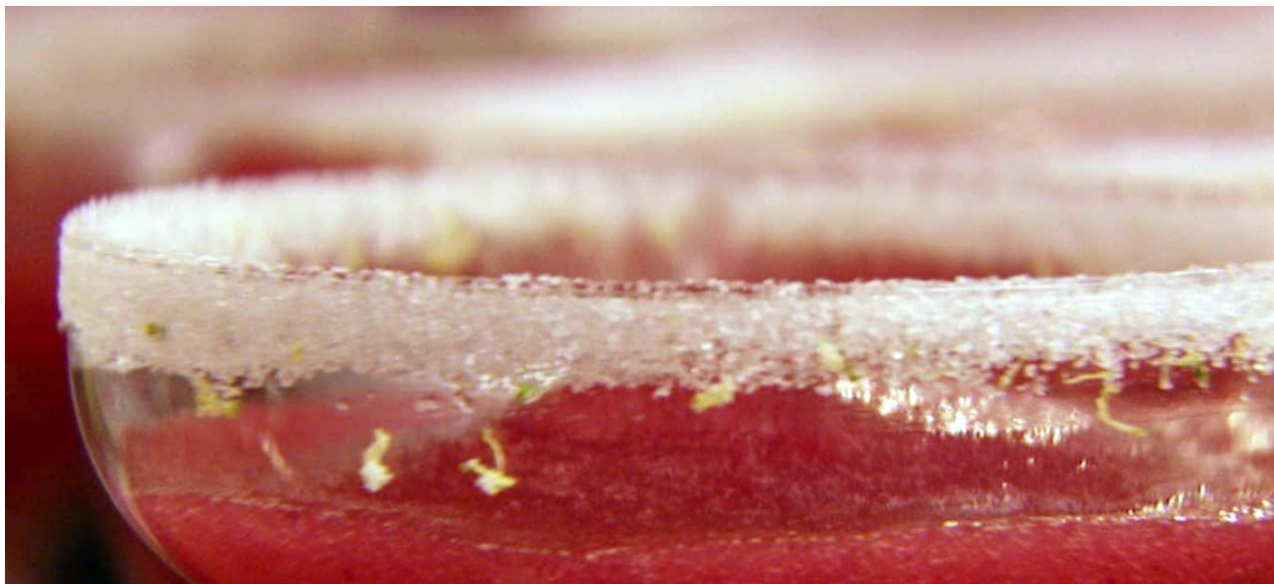


Ostružinová margarita s papričkou habanero

<https://www.chillikuchyne.cz/ostruzinova-margarita-s-paprickou-habanero/>



1 Porce - 80 Kč



30 min Příprava



Připravte sobě a svým přátelům jeden z nejoblíbenějších drinků v Americe - a k tomu **stylově ze sezónního ovoce!** Ostružinová margarita je spojením sladce trpké chuti ostružin a tequily. **Papričky habanero** dodávají tomuto delikátního drinku jedinečný říz. Ačkoli je tento drink **legendou**, překvapí vás jeho snadná příprava. Dopřejte si s přáteli nezapomenutelný zážitek z domácího míchaného koktejlu.

Postup:

Nejprve si připravte **ostružinový syrup** (vystačí na 4 margarity).

Do malého hrnce nalijte 1/2 hrnku vody, přidejte 1/2 hrnku cukru, 1/2 hrnku limetkové šťávy a nasekané habanero. Přiveďte k varu a pak odstavte ze sporáku. Poté přidejte ostružiny a vymixujte dohladka. Prozatím uložte do lednice.

Když je syrup vychlazený, můžete se vrhnout na **přípravu koktejlu** (zde uvádíme množství surovin potřebných pro jednu margaritu).

Naplňte shaker ledem a přidejte tequila, triple sec, 7 ml limetkové šťávy a 0,05 l ostružinového syru. Důkladně protřeste. Okraje sklenic ozdobte solí. Hotový koktejl ozdobte ostružinou a plátkem limetky.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>