

## Něco ostřejšího: Koktejl jménem Oheň z prérie

<https://www.chillikuchyne.cz/neco-ostrejsiho-koktejl-jmenem-ohen-z-prerie/>



1 Porce - 85 Kč



60 min Příprava



Papričky piri piri  
2 ks; rozkrojené napůl a zbavené semínek + 1 na ozdobu



Voda  
1 hrnek



Cukr  
1 hrnek



Ananas  
10 kousků



Pisco  
30 ml



Ananasový džus  
15 ml



Limetková šťáva  
15 ml



Malibu  
10 ml



Thajský sirup  
25 ml

## Čím si zpříjemníme sobotní večer?

Co třeba **netradičním koktejlem**, který si doma zvládne připravit každý? Pravda, surovinami se musíte trochu předzásobit, ale výsledek je skvělý. Nechte se unést exotickou chutí kokosu, ananasu a chilli papriček! **Oheň z prémie** s peruánským pisco rozprouďí krev v žilách i za podzimních plískanic.

### Postup:

Nejprve si připravíme **thajský sirup**: vložte nakrájené, semínek zbavené chilli papričky na pánev a přidejte vodu a cukr. Na mírném plameni za stálého míchání přiveďte k varu. Jakmile voda začne vařit, zmírněte plamen a přidejte kousky ananasu. Nechte směs táhnout zhruba 10 minut. Vyjměte chilli papričky a nechte probublávat ještě 50 minut. Tento sirup vydrží v chladničce zhruba týden. A teď už je čas pro přípravu **koktejlu**. Naplňte shaker ledem a přilijte pisco, limetkovou šťávu, ananasový džus, malibu a váš domácí sirup z ananasu, cukru a chilli. Důkladně protřepejte alespoň po dobu 15 sekund. Nalijte do **vychlazených sklenic** naplněných ledem, nebo ještě lépe, ledovou tříští. **Ozdobte chilli papričkou** a podávejte!

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>