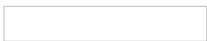


Ledový vánek



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

2 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/ledovy-vanek>

Příprava

Meduňku opláchneme a lístky otrháme. Rozdělíme je do kalíšků formy na ledové kostky a zalijeme je vodou. Formu vložíme do mrazničky a vodu necháme ztuhnout. Do malého kastrůlku nalijeme 100 ml vody, přidáme krupicový cukr, med a citronovou šťávu. Vše vaříme na mírném ohni přibližně 5 minut a potom necháme vzniklý sirup vychladnout. Do konvice nasypeme lístky černého čaje, zalijeme je 800 ml vroucí vody a necháme vylouhovat. Poté čaj scedíme a necháme důkladně vychladnout. Do sklenek rozdělíme připravené ledové kostky. Přelijeme je čajem, brandy, curacaem triple sec, citronovou šťávou a dle chuti nápoj osladíme cukrovým sirupem. Do sklenek vložíme menší kousky broskve a každou ozdobíme koktejlovou třešní.

Ingredience

- 1 snítka meduňky
- 100 g cukru krupice
- 1 lžička jetelového medu
- 1/2 lžičky citronové šťávy
- 4 lžičky lístků černého čaje
- 160 ml Brandy
- 80 ml curacaa triple sec
- šťáva z 1 citronu
- 1 konzerva broskví
- 1 konzerva koktejlových třešní

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Nápoje a koktejly