

Ostré mangové daiquiri



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

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

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostre-mangove-daiquiri>

Příprava

Pokud jste si simple sirup nekoupili hotový, začněte jeho domácí přípravou: stačí do 1 dílu vroucí vody vsypat 2 díly cukru a vařit, dokud se cukr nerozpustí. Do mixéru dejte a dohromady rozmixujte rum, mango, skořici, chilli papričku (doporučuji předem ji rozsekat nadrobno), jednoduchý sirup a drcený led. Rozmixujte. Přelijte do skleniček na margaritu či jakékoli skleničky ve tvaru V. Nakonec posypte sezamem.

▣ Tip k receptu

Pokud se vám tradiční ostré mangové daiquiri již omrzí, přidejte do něj ještě zázvorový sirup. Čeká vás exotický zážitek!



Ingredience

- 20 ml jednoduchého (simple) sirupu z cukru a vody
- 40 ml bílého rumu
- 1/4 manga
- 1 lžička mleté skořice
- 1 malá chilli paprička
- 5 kostek ledu
- 1 lžička sezamu

Kategorie

Výjimečný den, Silvestr, Čínská, Celoročně, Nápoje a koktejly