

Koktel od limuna i lavande



Autorica: Monika Topolko

Za 1 koktel

Vrijeme pripreme: 5min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 15min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Hladna pića

Recept za ovaj osvježavajući koktel preuzet je sa portala Saveur.com s mojim malim preinakama. Za ovo piće najprije ćete morati napraviti jednostavan sirup od lavande. Od količina navedenih u receptu trebali biste dobiti oko 200ml sirupa, što je dovoljno za 5 koktela. Ukoliko vam sirupa ostane, spremite ga u hladnjak pa njime aromatizirajte neka druga pića ili deserte.

Koktel od limuna i lavande

Sastojci

60ml gina

40ml limunovog soka

40ml sirupa od lavande (recept slijedi)

malo mineralne vode

kockice leda

1 kriška limuna, za ukras

Postupak

Ulijte gin, limunov sok i sirup od lavande u čašu i promiješajte. Dodajte malo mineralne vode, kockice leda i ukrasite kriškom limuna.

Sirup od lavande

Sastojci

200ml vode

200g šećera

1 žlica osušenih pupoljaka lavande

Postupak

U malom lončiću pomiješajte vodu i šećer. Dodajte pupoljke lavande i kuhajte dok se šećer ne rastopi. Pojačajte vatru i kuhajte 2-3 minute dok se sirup malo ne zgusne. Maknite s vatre i potpuno ohladite, a zatim procijedite kroz cjedilo i pohranite u hladnjaku. Od ove količine dobit ćete oko 200ml sirupa.