Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Коктейль с кумкватом

3 ноября 2014 19:34 · https://open-cook.ru/recipes/koktejl-s-kumkvatom



Мы недавно взяли "любопытства ради и эксперимента для" немного кумкватов. Это ну очень своеобразный фрукт со странным вкусом, который мы так и не поняли. И что мы только с ним не делали, но приятным он для нас стал только в составе коктейля. **Коктейль** этот обладает интересным, но странным вкусом. На любителя.

Некоторые наши друзья приготовили его, и кто-то был в восторге от него, а кто-то вкуса не понял. Спорный рецепт, но так как есть люди, которым он понравился, не могу не выложить.

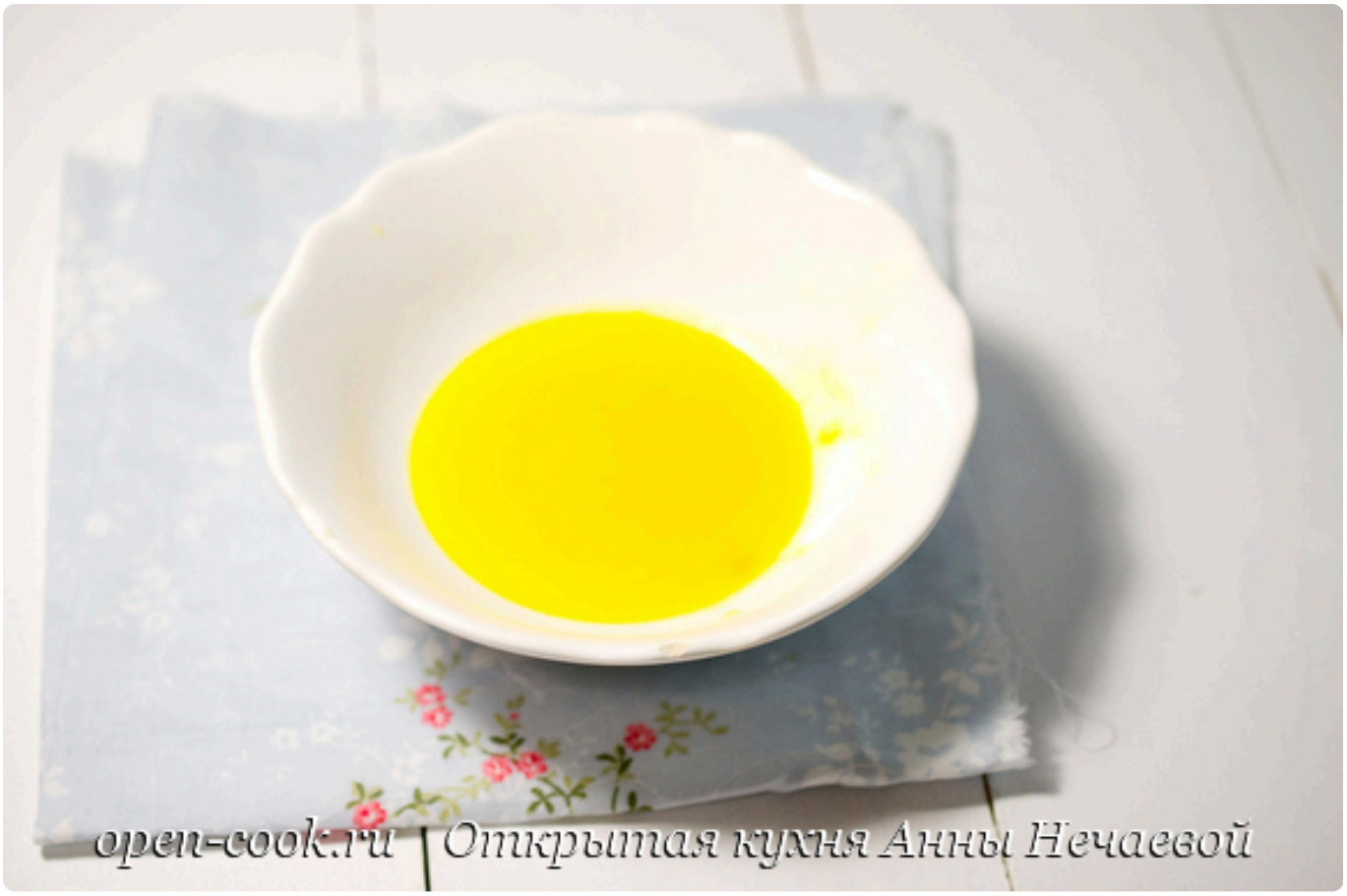
На 2 порции:

- 1,5 ст.л. соли (рассыпать ровным слоем по тарелке)
- 90 мл рома
- 15 кумкватов
- 1 ст.л. лайма
- 100 гр измельченного льда (ну или пару горстей, измельчить можно в блендере или сложить кубики льда в пакет, обернуть полотенцем и постучать скалкой)
- 1-2 ст.л. сахара (лучше сначала добавить одну ложку и попробовать, если что добавить еще)
- 2 бокала для мартини

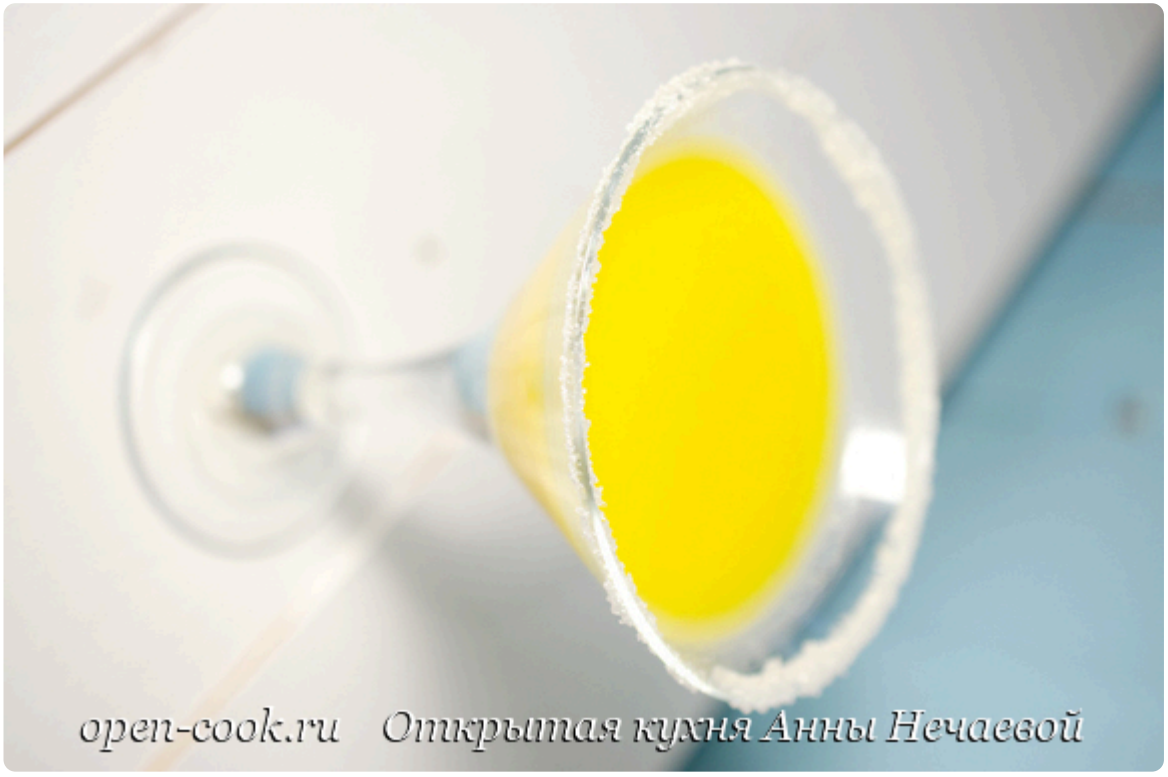
Края бокалов смочить в блюдце с водой и обмакнуть в соль на тарелке.

Кумкваты разрезать пополам, удалить семена. Сложить в блендер, добавить ром и сделать пюре, процедить его в миску.





В шейкер вылить пюре, добавить сахар, сок лайма и измельченный лед. Немного потрясти и разлить по бокалам.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!