Silvestrovské koktejly

Horký jablečný koktejl

400 ml jablečného moštu, 50 ml rumu, 1 čerstvé jablko, 1 tyčinka skořice, 2 hvězdičky badyánu, ¼ lžičky kardamomu, citronová šťáva a třtinový cukr na ozdobení sklenic

Jablka omyjeme a nakrájíme na tenké plátky, které se vejdou do sklenice. V hrnci smícháme jablečný mošt, přidáme skořici, badyán a kardamom. Přivedeme k varu a necháme na plotně asi deset minut. Na závěr přilijeme rum, můžeme oflambovat. Mezitím ponoříme horní okraj sklednce do citronové šťávy a poté do třtinového cukru. Do sklenic naaranžujeme plátek jablka a zalijeme hotovým nápojem. Pijeme ještě teplé, dle potřeby můžeme přisladit medem.

Sangrita

50 ml tequily, 50 ml chlazené rajčatové šťávy, 2 cl grenadiny, šťáva z jednoho pomeranče, šťáva z jedné limetky, ¼ lžičky tabasco omáčky, ¼ lžičky worcesterové omáčky, měsíček limetky na ozdobení

Všechny ingredience dáme do šejkru a dobře promícháme, ozdobíme měsíčkem limetky a podáváme s ledem.

Ledový čaj s whiskey

Na čaj: 2 sáčky černého čaje, 2 litry vody, 350 ml whiskey případně tmavého třtinového rumu

Na sirup: 2 čerstvé broskve, 200 g třtinového cukru, 250 ml vody, šťáva z jednoho citronu

Čaj necháme louhovat dle instrukcí výrobce, odstraníme sáčky a smícháme s whiskey, případně s rumem. Mezitím omyjeme broskve a nakrájíme je na kostičky. Ve větším hrnci necháme lehce zkaramelizovat cukr, přidáme broskve a zalijeme vodou. Přivedeme k varu, přilijeme citronovou šťávu a na mírném ohni vaříme asi 20 minut. Poté scedíme. Sirup smícháme s čajem a alkoholem, necháme vychladit. Podáváme na ledu ozdobené plátkem broskve, pomeranče nebo citronu.

Sekt s granátovým jablkem

Na jednu skleničku: 2 cl šťávy z granátového jablka, 2 cl Cointreau, 1 lžička granátových semínek, 1 lžička limetové šťávy, sekt

Do vyšší sektové sklenice nalijeme šťávu z granátového jablka, Cointreau, přisypeme jádra z granátového jablka, zastříkneme limetovou šťávou a celé zalijeme vychlazeným sektem.

Tip: pokud chcete vykouzlit nealkoholickou verzi, nahraďte Cointreau pomerančovým džusem a zvolte nealkoholický sekt.

Whiskey smash

Hrst máty (asi 8-10 lístků), ½ bio citronu (případně oloupaný citron bez kůry), 1 lžíce bílého krystalového cukru, 30 ml whiskey, ledová tříšť

Do šejkru nasypeme omyté lístky máty, cukr a polovinu citronu nakrájenou na čtvrtky. Dobře rozmačkáme, aby se cukr v citronové šťávě rozpustil. Přilijeme whiskey, uzavřeme a asi půl minuty prošejkujeme. Směs přelijeme do sklenice naplněné třtinovým cukrem. Ozdobíme a ihned podáváme.