

Rebujito

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açlık 1/10

Rebujito, şeri ve limonatalı taban hane ile buluşturarak İspanyol yaz akşamlarında çok serin, hafif ve köpüklü bir kokteyl getirir.

Malzemeler

- 100 ml Kuru şeri
- 150 ml Limonata
- 4 yaprak Taze nane
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Rebujito için taze buzu ve süslemeyi hazırlayın bardak bekleyip 15 dakika bekletin.
2. Rebujito bardağına buz ve nane alınyapraklar ezilip acılaşmasını önleyin.
3. Rebujito şeri ve limonatayı buzun üstüne ekleyin.
4. Rebujito karışımını saniye karıştırma servisi edin, gazlı yapının bozulmasını önleyin.
5. Rebujito son tadını kontrol edip süslemeyi ekleyin, gazlı yapının korunur, böylece buz erirse denge bozulmasını önleyin.

PÜF NOKTASI

Bardak önceden soğutmak içeceğin daha uzun ferah kalmasını sağlayacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla servis edin.