

Martini Dry Coctail

Przepis dodany przez użytkownika Luzio



Wytrawny coctail w stylu Jamesa Bonda.

Czas przygotowania: 2 minuty

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- Martini Dry Vermouth - 15 ml
- Gin Gordons - 60 ml
- Zielona oliwka - 3 szt.

Przydatne akcesoria:

Shaker, odpowiednie szkło.

Etapy przyrządzania:

1. Do shekera z lodem wlewamy gin i vermouth i delikatnie mieszamy. W między czasie schładzamy kieliszek do Martini. Odcedzamy drink do schłodzonego kieliszka i dekorujemy trzema oliwkami na wykałaczce
☐☐ włożonej do środka.

Jak podawać?

W kieliszko coctailowym na serwetce lub podstawce.

Uwagi:

Nie przesadzić z ilością wypijanych coctaili.