Margarita ze świeżymi limonkami

Drink będzie się ładnie prezentował kiedy użyjemy do dekoracji plasterka owocu cytrusowego lub spiralki ze skórki cytrusa.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

4 cząstki limonki
1 łyżka grubej soli
1/2 szklanki tequili
1/4 szklanki likieru triple sec (np. Cointreau)
1/4 szklanki soku z limonki
1/4 szklanki soku z cytryny
2 łyżki drobnego cukru
1 i 1/3 szklanki pokruszonego lodu

PRZYGOTOWANIE:

1) Zwilżyć cząstkami limonki krawędzie czterech kieliszków.

Zanurzyć krawędzie w soli.

2) Wymieszać w dzbanku tequilę z likierem triple sec, sokiem z limonki i cytryny oraz cukrem. Mieszać, aż cukier się rozpuści. Podawać z lodem w przygotowanych kieliszkach.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1/3 szklanki zawiera: 149 kcal, śladowe ilości tłuszczów (w tym śladowe ilości NKT), 0 mg cholesterolu, 1413 mg sodu, 16 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock