

GRAPEFRUITOVO- TYMIÁNOVÝ KÁVOVÝ KOKTEJL

🕒 5 min

💡 Nízká

POMŮCKY


Šejkr
Koktejlová sklenice
Brčko

DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO





INGREDIENCE

vanilkový sirup 
1 cl

Kostka ledu 
2 ks

Sušené lístky tymiánu 
5 lístky

grapefruitový džus 
10 cl

kapsle Robusta Uganda
Limitovaná Edice 
1 ks

INSPIRACE



POJĎME TVOŘIT

KROK 01

Do sklenice nalijte
vanilkový sirup

KROK 02

Do šejkru dejte trochu
sušeného, nadrceného
tymiánu, grapefruitový
džus a dvě kostky ledu a
důkladně promíchejte.
Přelijte do sklenice

KROK 03

Zvlášť si připravte
espresso (40ml) a také
vyšejkrujte se dvěma
kostkami ledu. Přilejte do
sklenice.

KROK 04

Dozdobte snítkou tymiánu
a servírujte.