

LIMONKOWY ZAWRÓT GŁOWY



Łatwy


MATERIAŁY


Kostkarka do lodu Nespresso
Wysoka szklanka View

POLECANE KAWY NESPRESSO




SKŁADNIKI

Kostki lodu
4 Szt. 

Syrop z kwiatów dzikiego bzu
10 ml 

Listki mięty
4 Kawałki/ów 

Plasterki limonki
2 

Lemoniada
90 ml 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Umieść 4 kostki do lodu z kostkarki do lodu Nespresso w wysokiej szklance.

KROK 04

Wlej 90 ml lemoniady (w wersji mniej słodkiej można zastąpić wodą gazowaną).

KROK 07

Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.

KROK 02

Dolej 10 ml syropu z kwiatu dzikiego bzu.

KROK 05

Zaparz 25 ml kawy Ispirazione Ristretto Italiano i dolej do szklanki z pozostałymi składnikami.

KROK 03

Dodaj 3 listki mięty oraz 2 plasterki limonki.

KROK 06

Na wierzchu napoju połóż parę listków mięty.