

KOKTAJL KAWOWY Z MIĘTĄ ORIGINAL

🕒 5 min.

👤 Łatwy

MATERIAŁY

Shaker

POLECANE KAWY NESPRESSO

SKŁADNIKI

Festive Espresso
1 Kapsułka 

Świeża limonka
0.5 szt. 

Miód
10 ml 

Kostki lodu Nespresso
8 szt. 

Piwo imbirowe
60 ml 

Gałązka mięty
1 szt. 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Do szklanki Nespresso Mixologist dodaj połowę świeżej limonki (30 g) pokrojonej na 6 kawałków, dodaj 10 ml miodu.

KROK 02

Ubij składniki i umieść 3 kostki lodu.

KROK 03

Wlej 60 ml piwa imbirowego. Delikatnie wymieszaj, podnosząc kawałki limonki, aby je wymieszać.

KROK 04

Do shakera Nespresso zaparz 40 ml kawy i dodaj 2 kostki lodu, zamknij pokrywkę, energicznie wstrząśnij.

KROK 05

Wlej mrożoną kawę delikatnie do szklanki.

KROK 06

Na wierzch dodaj ładną gałązkę świeżej mięty.
Opcjonalnie: 30 ml wódki