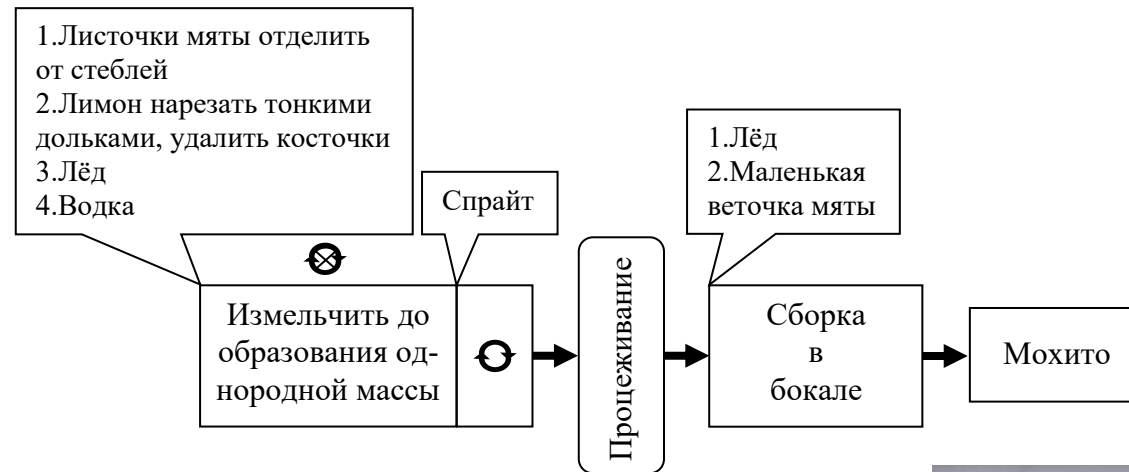


Мохито по-трошковски (Быков Ю.В. - 2022)



⦿ - перемешать

⊗ - измельчить

1. Мята – 3 веточки
2. Лимон – 1 шт.
3. Лёд – 30-35 кубиков (+ 3 кубика на стакан)
4. Водка – 250 мл
5. «Спрайт» – 1–1,3 л



Мохито по-трошковски



1. Листья мяты кладём в блендер



2. Нарезаем лимон, удаляем косточки



3. Кладём лимон в блендер



4. Берём лёд



5. Кладём лёд в блендер



6. Отмеряем водку, наливаем в блендер



7. Перемалываем мяту, лёд и лимон с водкой до образования однородной массы



8. Отмеряем «Спрайт», наливаем в блендер



9. Перемешиваем в блендере и фильтруем через мелкое сито



10. Наливаем в стакан, добавляем кубики льда и украшаем веточкой мяты. Подаём мохито