

(odc.20) caipirinha

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.20)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

1 butelka Cachacy

5 limonek

10-11 łyżek (150-165 ml) cukru

1 kawałek imbiru

pęczek mięty

kostki lodu

Przygotowanie

Limonki pomasować, pokroić na kawałki i wrzucić do dużego dzbanka. Wsypać cukier. Imbir obrać, drobno posiekać i dorzucić do dzbanka. Ugniatać wszystko tłuczkiem przez 1-2 minuty. Dopełnić dzbanek lodem i nieco pokruszyć tłuczkiem. Wlać cachacę, zamieszać i ewentualnie dosłodzić. Oderwać listki mięty z gałązek, porwać na kawałki i dorzucić do dzbanka. Zamieszać i rozlać do szklanek.

© Jamie Oliver 2002