

(odc.48) saketini

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.48)

ilość osób: 1

trudność: **łatwe**

Składniki

shiso – japońskie zioło (składnik nieobowiązkowy)

gin

sake

niebieski Bols

5 owoców liczi

lód w kostkach

Przygotowanie

Dla jednej osoby wystarczy wrzucić trzy lub cztery obrane i rozłupane liczi do szklanki lub shakera. Dodatkowo można dodać kilka gałązek shiso. Utluc na miazgę. Dodać jedną część ginu, dwie - dwie i pół części sake, odrobinę niebieskiego Bols (żeby nadać koloru). Resztę dopełnić lodem. Zamknąć shaker. Potrząsać energicznie. Otworzyć. Przebrać do kieliszka. Można udekorować przekrojonym na pół liczi zawieszonym na brzegu kieliszka.

© Jamie Oliver