



Gone Green



1

0-15 MIN

Sastāvdaļas:

40 ml Koskenkorva Climate Action Vodka

40 ml gurķu - egļu sīrups

Pašgatavots gāzēts piparmētru ūdens

Gurķu- egļu un piparmētru putekļi

Pagatavošana :

1. Gurķu-egļu sīrups: 1 l ūdens; 1 gurķa šķēles; Sauja egļu dzinumus (der arī žāvētas); 200 g cukura; 1 tējkarote citronskābes. Ielieciet egļu dzinumus katlā ar ūdeni un uzvāri. Tad ļauj atdzist, pievieno gurķa šķēles un ļauj nostāvēties nakti istabas temperatūrā. Izkāš egļu dzinumus un gurķu šķēles, pievieno cukuru un citronskābi, un samaisa, līdz izšķīst. Glabājiēt sīrupu tīrā pudelē un ledusskapī.
2. Gāzēts piparmētru ūdens: 1 l ūdens; Viens piparmētru kātu pušķis; 110 g cukura; 0,5 tējkarote citronskābes. Sagrieziet piparmētras mazos gabaliņos un ļaujiet nakti stāvēt istabas temperatūrā ūdenī. Izšķīdiniet cukuru un citronskābi nelielā ūdens daudzumā. Izkāš piparmētras no šķidrums un karbonizē piparmētru ūdeni. Ūdenim uzmanīgi pievieno cukuru un citronskābes sīrupu. Uzglabāt ledusskapī.
3. Gurķi, - egļu un piparmētru putekļi: Izlieciet visus sīrupam un ūdenim atlikušās sastāvdaļas uz cepešpannas. Uzkarsē cepeškrāsnī līdz 60 grādiem, un karsē līdz viss ir pilnīgi sauss. Sasmalciniet blenderī smalkā pulverī, ievietojiet hermētiskā traukā un uzglabājiēt sausā, vēsā un tumšā vietā.
4. Piepildiet glāzi ar ledu un pievienojiet sastāvdaļas. Sajauc, rotā un pasniedz.