

pazzo

cafébar

© fotodesignxxl.de



Mojito

- 6 cl weißer Rum
- 3 cl Limettensaft
- 2 TL Rohrzucker
- Minzblätter
- Soda

Minzblätter, Rohrzucker und Limettensaft in ein breites Glas geben. Die Zutaten im Glas zerdrücken und mit Soda und weißen Rum auffüllen. Zum dekorieren nimmt man Minzblätter.

Der Mojito ist ein Cocktail aus hellem kubanischen Rum. Erfrischender geht es kaum! Er wurde zwischen 1910 und 1920 auf Kuba erfunden.

Sabine & Giuseppe Garofalo · Hintere Straße 20 · 71229 Leonberg

Telefon (0 71 52) 9 06 44 53 · Mobil 01 76-81 07 11 53

www.pazzo-leonberg.de