

# Jahodové daiquiri (koktejl)

---

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

2 lžíce	šťáva z citronu nebo limetky
2 lžíce	krupicový cukr
1/2 hrnek	jahody
4 cl	bílý rum
6 kostka	led

---

## Postup přípravy

Nejprve si uděláme efektní cukrový okraj na sklence: Do jedné misky si dáme citronovou či limetkovou šťávu, do druhé pak krupicový cukr. Vychlazenou sklenici ponoříme po obvodě do citronové nebo limetkové šťávy a hned poté do krupicového cukru. Ozdobené sklenice dáme opět chladit do lednice. Mezitím si do mixeru přesypeme zbylý cukr a přelijeme zbylou citronovou (limetkovou) šťávu. Přidáme jahody, bílý rum a led. Vše důkladně rozmixujeme a opatrně nalijeme do přichystaných sklenic. Ihned podáváme.

**Poznámka:** *Daiquiri je koktejl, který obsahuje rum, limetkovou šťávu, cukrový sirup a led. Poprvé ho namíchal kolem r. 1896 americký inženýr Jennings Cox a pojmenoval jej podle kubánského města Daiquiri, v jehož blízkosti se nacházel první lihovar společnosti Bacardi - výrobce kubánského rumu.*