

Koktejl Mojito

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1 ks	limetka
10 lístek	čerstvá máta
2 lžíce	třtinový cukr
	ledová tříšť (případně několik kostek ledu)
4 cl	bílý rum
2 dl	sodovka



Postup přípravy

Limetku pečlivě omyjeme a nakrájíme na menší kousky, které vložíme do sklenice. Přidáme lístky máty a třtinový cukr a vše řádně rozštoukáme a rozmačkáme, abychom vytlačili co nejvíce šťávy. Přidáme ledovou tříšť s bílým rumem a sklenici dolijeme sodovkou. Ozdobíme čerstvou mátou a podáváme.

Poznámka: Mojito (čteme mochito) je **tradiční kubánský koktejl**. Vynálezcem tohoto nápoje byl dle legendy anglický korzár Richard Drake, který někdy kolem roku 1500 smíchal aguardiente (neboli předchůdce rumu), cukr, limetky a mátu. Svůj drink nazval „El Draque“ (drak). Skutečné mojito pak vzniklo z draque záměnou aguardiente za rum na počátku 20. století na Kubě. Mojito zpravidla obsahuje čerstvé lístky máty, bílý rum, surový třtinový cukr, limetky a perlivou vodu.