

# Nealkoholické (virgin) mojito

Časová náročnost: 5 minut

## Seznam přísad

1 ks	limetka
10 lístků	čerstvá máta
2 lžíce	třtinový cukr
	ledová tříšť
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 rozštoučáme a rozmačkáme, abychom vytlačili co nejvíce šťávy. Přidáme ledovou tříšť a sklenici dolijeme sodovkou. Ozdobíme čerstvou mátou a podáváme.

**Poznámka:** Mojito (čtete 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.