

SNÍDAŇOVÉ MARTINI S POMERANČEM



Pro 4 osoby

Příprava 25 min

Když restaurace Caravan otvírala pobočku na Exmouth Market, podával se k prvnímu brunchi tento drink. Na meníčku pak zůstal ještě hodně dlouho, než ho nahradilo espresso martini. Myslím, že hravější, ani londýnštější, začátek dne nemůže být a recept v mém podání si půjčuju z jejich kuchařky.

200 ml ginu stylu London dry
100 ml sladkého červeného vermutu (značka cinzano či martini je fajn)
100 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
6 lžiček pomerančové marmelády (80 g)

K podávání:

hrst kostek ledu
4 plátky kváskového nebo toustového chleba
změkklé máslo (nejlépe solené)
další pomerančová marmeláda

Nejprve otoustujte plátky chleba, potřete máslem a zlehka pomažte marmeládou.

Suroviny i s ledem smíchejte a prosejkujte. Pokud nemáte šejkr, stejně jako ho nemám já, použijte čistou sklenici se šroubovacím uzávěrem. Obsah protřepejte po dobu asi 10 sekund. Je třeba různými pohyby ledem rozbít kousky marmelády.

Při rozlévání tekutiny do skleniček použijte sítko. Ihned podávejte spolu s tousty.