

# KLASICNI КОКТЕЛИ



# BLOODY MARY

## Sastojci:

votka,  
sok od paradajza,  
začini kao što su tabasko  
vorčester sos,  
malina,  
so,  
crni biber,  
sok od limuna,  
koren celera...

## Nacin pripreme

Sipajte vodku u visoku  
čašu napunjenu ledom  
i sipajte sok od rajčice  
na vrh. Dodajte začine  
i stabljiku celera.

## Dekoracija:

stabljika celera,  
limun



-Služi se u highball  
čaši.



# CUBA LIBRE

## Sastojci:

10 ml soka od limuna  
50 ml belog ruma  
coca-cola  
4-6 kocki leda  
limeta za dekoraciju

## Način pripreme:

Ubacite kocke leda u visoku (highball) čašu  
Sipajte 10 ml soka od limuna  
Sipajte 50 ml belog ruma  
Preko svega toga sipajte malo coca cole do vrha  
Dekorišite Cuba Libre koktel sa kriškom limete i poslužite sa slamkom

## Dekoracija:

limeta.

Služi se u highball čaši.  
Metoda pripreme: build.



# PINA COLADA

## Sastojci:

- 1/2 l punomasnog mleka
- 200 g kokosa
- 400 g šećera
- 100 ml alkohola od 70%
- 100 ml ruma
- 150 ml soka od ananasa.

## Dekoracija:

kriška ananasa,  
maraskino trešnja.

Služi se u goblet, hurricane, pint čaši.

## Postupak pripreme:

1. Mleko i kokos zagrejati do vrenja,dodati šećer,alkohol i rum.Sve dobro izmešati da se rastopi šećer i ohladjeno procediti kroz sterilnu gazu.Dodati sok od ananasa i sipati u staklenu flašu.Ostaviti nekoliko sati u frižideru da se ohladi.
2. Ukus je gotovo identičan sa ukusom originalne Pina colade.
3. Uživajte!
4. Kokos koji ostane posle cedjenja se može iskoristiti za kolače.



# MAI TAI

## Sastojci:

6 cl Braon Ruma  
2 cl Cointreau  
1 mala kašičica smeđeg šećera  
2 cl soka od limuna  
1-2 cl Orgeat  
1 limun

## Dekoracija:

ananas,  
trešnja.

## Nacin pripreme

Limun izrežite na kriške i izdrobite ga, dodajte šećer. Ostale sastojke stavite u shaker i protresite. Koktel ulijete u čašu te ga ukrasite po želji.



Metoda pripreme:  
shake.

# MARGARITA

## Sastojci:

tekila,  
liker sa ukusom narandže,  
limunov sok.

## Dekoracija:

venac od soli,  
kriška limete.

Služi se u margarita čaši.  
Metoda pripreme: shake.



# MOJITO

## Sastojci:

beli rum,  
limunov sok,  
šećer,  
soda voda  
sveži listići nane.

## Dekoracija:

kolut limete,  
grančica nane.



Služi se u highball čaši.

Metoda pripreme: muddle.



# COSMOPOLITAN

## Sastojci:

votka,  
triple sec,  
sok od borovnice,  
limunov sok.

## Dekoracija:

kolut limuna.

Služi se u koktel čaši.

Metoda pripreme: shake.



# LONG ISLAND ICED TEA



## Sastojci:

- Vodka 0.03dl
- Džin 0.03dl
- Tekila 0.03dl
- Beli rum 0.03dl
- Triple Sec 0.03dl
- Coca-cola 0.15dl
- Limunov sok 0.03dl
- Kriška limuna za dekoraciju
- Led

Služi se u highball čaši.  
Metoda pripreme: stir.

## Dekoracija:

kriška limuna.

## Nacin pripreme:

1. Uzmite čašu, ne manju od 0.3dl i u nju stavite šaku leda.
2. Preko leda dodajte bilo kojim redom po 0.03 šota tj manje čašice za rakiju sledeće: votku, beli rum, belu tekilu i džin.
3. Na sve to sipajte 0.15 Triple Sec-a i 0.03 limunovog soka.



# WHITE RUSSIAN



Služi se u old fashioned čaši.  
Metoda pripreme: stir.

## Nacin pripreme

u staromodnu čašu stavite nekoliko kocki leda. Preko leda sipajte vodku, a zatim i kaluu i slatku pavlaku. Blago promešajte da bi se sastojci sjedinili.

## Sastojci:

Vodka - 5 cl  
Kahlúa - 2 cl  
sveža slatka pavlaka - 3 cl



# DAIQUIRI

## Sastojci:

- 6cl bijeli rum - Havana Club rum
- 2cl sok od limete
- 2cl SIMPLE SIRUP
- led

Služi se u koktel čaši.

Metoda pripreme: shake.

## Nacin pripreme:

Sve sastojke šejkati sa ledom. Duplo procediti u predhodno ohlađenu čašu.



# PITANJA

- 1. Nabrojati 3 klasicna koktela
- 2. Koji koktel sadrzi povrce?
- 3. U kojoj casi se sluzi Mojito?
- 4. Sta se najcesce koristi za dekoraciju koktela?

