



Mojito ananasowo-kokosowe

5 porcji

20 minut

Składniki

- 100 g świeżego ananasa, obranego, pokrojonego w ćwiartki (ok. 3 cm)
- 3 łyżki wiórków kokosowych, prażonych
- 1 łyżka miodu
- 20 listków świeżej mięty, plus dodatkowe 6 gałązek do dekoracji
- 1 limonka (bez skórki) pokrojona na ćwiartki, 1 limonka pokrojona w plasterki do przybrania
- 500 g kostek lodu
- 60 ml białego rumu
- 60 ml rumu Malibu®
- 240 ml soku ananasowego
- 60 ml mleka kokosowego

Przygotowanie

1

Rozgrzej grill na średni ogień lub umieść patelnię grillową na średnim ogniu na kuchence.

2

Griluj 300 g ananasa z obu stron przez 6-8 minut, aż będzie zwęglony i miękki. Odstaw do ostygnięcia.

3

Umieść 3 łyżki uprażonych wiórków kokosowych na małym talerzu.

4

Za pomocą pędzelka do ciasta posmaruj brzegi 6 kieliszków koktajlowych (ok. 120 ml) miodem i obtocz w przygotowanych wcześniej uprażonych wiórkach kokosowych. Odstaw kieliszki na bok.

5

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść liście mięty i ćwiartki limonki w kielichu do gotowania.

6

Posiekaj.

7

Dodaj 500 g lodu, 60 ml białego rumu, 60 ml rumu Malibu®, 240 ml soku ananasowego i 60 ml mleka kokosowego.

8

Posiekaj.

9

Gotowe do podania! Smacznego!