KONESER

Przepisy na zimowe drinki, które rozgrzeją każdego

Zimowe, chłodne wieczory najlepiej spędza się w domu. Ciepły kaloryfer, koc, ulubiona świeczka zapachowa oraz przekąski – i można nie opuszczać swojej przytulnej twierdzy. W takich momentach dobrze również zadbać o odpowiedni napój, który rozgrzeje nas też od środka. Grzane wino z przyprawami, świąteczne drinki, a także herbaty i ziołowe napary z pewnością w tym pomogą. Swoimi przepisami na jesienne i zimowe trunki dzielą się najlepsi barmani i bariści z Centrum Praskiego Koneser.

Chai Masala – tradycyjna indyjska herbata według przepisu restauracji Bombaj Masala Praga

Składniki (dla dwóch osób):

- 2 łyżeczki czarnej herbaty granulowanej (może być też liściasta)
- pół łyżeczki przyprawy chai masala (cynamon, zielony kardamon, anyż, imbir, goździki)
- szklanka wody
- pół szklanki mleka

Przygotowanie:

Zagotować w rondelku wodę z czarną herbatą, mieszanką przypraw chai masala oraz cukrem – w tradycyjnych indyjskich przepisach na jedną osobę używa się dwóch łyżeczek cukru. Następnie wszystkie składniki należy gotować na małym ogniu około 5 minut. Pod koniec dodać mleko i gotować kolejne 5 minut. Na koniec przelać herbatę przez sitko do małych filiżanek.

Świąteczny koktajl z kordiałem* – receptura restauracji ORZO

Składniki (dla jednej osoby):

- 40 ml ginu, wódki, tequili lub mało dymnej szkockiej whisky
- 25 ml kordiału z mandarynek i kardamonu
- Skórka z pomarańczy

Przygotowanie:

Alkohol i kordiał wlać do niskiej szklanki z lodem. Mieszać przez pół minuty, a następnie aromatyzować skórką z pomarańczy i udekorować nią koktajl.

*Przepis na kordiał z mandarynek i kardamonu

Składniki:

- 13 twardych mandarynek
- 25 g ziaren kardamonu
- pół kilograma cukru białego
- pół litra wody
- kwasek cytrynowy

Przygotowanie:

FIRMA Centrum Praskie Koneser
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka Komandytowa
ADRES Plac Konesera 8, Centrum Praskie Koneser, 03-736 Warszawa
TEL +48 22 128 44 44
www www.koneser.eu

Na tarce z małymi oczkami zetrzeć skórkę z mandarynek. Z owoców wycisnąć sok. Do dwóch garnków o pojemności około 1,5 litra wlać po pół litra wody. Do jednego z nich wsypać kardamon i gotować na małym ogniu pod przykryciem, aż do uzyskania lekko brązowego koloru. Następnie dodać pół kilograma cukru, wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Do drugiego garnka – również wsypać pół kilograma cukru i mieszać do momentu rozpuszczenia. Po zagotowaniu dodać startą skórkę mandarynek i odstawić. Ostudzone płyny przelać przez sitko. Syrop mandarynkowy połączyć w proporcji 1:1 z sokiem wyciśniętym z mandarynek, a następnie całość z syropem kardamonowym. Na koniec do kordiału dodać, wedle uznania, kwasek cytrynowy.

Grzane białe wino z restauracji Syreni Śpiew

Składniki (dla jednej osoby):

- 180 ml białego wina
- 20 ml soku jabłkowego
- 4 łyżeczki konfitury z moreli i cynamonu
- szczypta kardamonu

Przygotowanie:

Składniki włożyć do garnka, wymieszać i gotować kilka minut, aż do uzyskania odpowiedniego aromatu. Wino powinno być gorące, ale nie można dopuścić do zagotowania napoju.

Grzane czerwone wino z restauracji Syreni Śpiew

Składniki (dla jednej osoby):

- 180 ml czerwonego wina
- 20 ml puree z malin (ew. konfitury malinowej)
- 15 ml miodu
- szczypta mielonego imbiru

Przygotowanie:

Na średnim ogniu ustawić garnek i włożyć do niego wszystkie składniki. Zamieszać i gotować aż będzie gorące, a zapach przypraw rozniesie się po całej kuchni. Nie można dopuścić do zagotowania się napoju – najlepiej odczekać do pojawienia się delikatnej pary i wtedy zdjąć wino z kuchenki.