

3 εύκολα & δροσιστικά cocktails στο σπίτι

Anise & Cherry

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Υλικά:

- [100ml Άδολο Ούζο Πλωμαρίου](#)
- 1 λάιμ κομμένο στα τέσσερα
- 4 κ.γλ. γλυκό βύσσινο
- πάγος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα shaker πιέζουμε το lime και το γλυκό βύσσινο.
- 2) Προσθέτουμε το Ούζο Άδολο Πλωμαρίου και ανακατεύουμε καλά.
- 3) Αδειάζουμε το cocktail μας μέσα σε δύο ποτήρια με πάγο.

Top Ten

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Υλικά:

- [120ml Τσίπουρο Δεκαράκι Μοσχάτο](#)
- 6-8 κομμάτια φρέσκο τζίντζερ
- 200-240ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 50ml φρέσκο χυμό λεμονιού
- 4 κ.γλ. καστανή ζάχαρη
- πάγος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα shaker πιέζουμε τα κομμάτια τζίντζερ με τους χυμούς πορτοκαλιού και λεμονιού.
- 2) Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το Τσίπουρο Δεκαράκι Μοσχάτο και ανακατεύουμε καλά.

3) Σερβίρουμε σε δύο ποτήρια με πάγο και αρωματίζουμε με στικς κανέλας.

M DRY Golden

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά

Υλικά:

- [120 ml M DRY Mastiha](#)
- 200-240ml Ginger Ale Schweppes
- λωρίδες αγγουριού
- πάγος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Μοιράζουμε την [M DRY Mastiha](#) σε δύο ποτήρια με πάγο.

2) Συμπληρώνουμε με Ginger Ale Schweppes και γαρνίρουμε με λωρίδες αγγουριού.