

## Mohito bola



Uspeva lako

### Sastojci:

10 neobrađenih limeta (zeleni limun)

3 vezice nane

200 g smeđeg šećera

1 kesica Dr. Oetker Burbon Vanilin šećera

250 ml belog ruma

1 1/2 l soka Bitter lemon, limunade od limete ili kisele vode sa limetom

1 1/2 l šampanjca

kockice leda

### Priprema:

Operite limete u vreloj vodi, dobro ih izbrišite i iseckajte na kockice.

Stavite ih u činiju. Nanu operite, nekoliko lepih grančica ostavite po strani za dekoraciju, ostale dodajte u limete. Pomešajte sa smeđim šećerom i Burbon vanilin šećerom i izgnejčite varjačom ili gnječilicom za pire, tako da istisnete sok. Dodajte rum i ostavite sve zajedno da odstoji u frižideru oko 2 sata.

Kratko pre serviranja dodajte Bitter lemon / limunadu / kiselu vodu, šampanjac i kockice leda u mešavinu od limeta i ukasite grančicama nane.

