



מרגריטה אפרסק ורוזמרין

** להכנה בקנקן 1.4 ליטר

מצרכים:

גבעול רוזמרין

2 אפרסקים חצויים ומגולענים

1 כף סירופ אגבה

90 מ"ל טקילה

80 מ"ל (1/3 כוס) מים

195 גר' (1 1/2 כוסות) קרח

אופן ההכנה:

לשמור את קצוות גבעול הרוזמרין לקישוט.

לבחור 6 עלי רוזמרין ולהניח בתוך קנקן הויטמיקס.

להוסיף את שאר המרכיבים לפי הסדר הרשום ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1, להדליק את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות 10. לטחון במשך 30 עד 40

שניות או עד לקבלת מרקם חלק.

למזוג לכוסות מרגריטה קפואות ולקשט עם רוזמרין ופרוסת אפרסק.