

# Obsah - cocktaily

- 1/ Skořicová černá ruska
- 2/ Krvavá Mary
- 3/ Caipiroska Curador
- 4/ Příliš čerstvý ledový čaj
- 5/ Středomořská mula
- 6/ Růžový vesper
- 7/ Skořicové espresso martini
- 8/ Levandulovo citronové martini
- 9/ Ruské jaro
- 10/ Pikantní padesátka
- 11/ Earl grey vodka martini
- 12/ Vodka tonik lotusový květ
- 13/ Šroubovák s twistem
- 14/ Cape Cod
- 15/ Vanilkovo čokoládové martini
- 16/ Heřmánkové kamikaze
- 17/ Vanilkový kmotr
- 18/ Mátové campari
- 19/ Mimo tento svět
- 20/ Kouzelná vodka

# Obsah - pokrmy

**21/** Peppery penne alla vodka

**23/** Opilé krevety

**25/** Opilé jahody potažené čokoládou

**26/** Slaninová bramborová kaše

# SKOŘICOVÁ ČERNÁ RUSKA

- 50 ml skořicové vodky
- 20 ml kávového likéru

Nalijte ingredience do old fashioned sklenice naplněné kostkami ledu. Jemně promíchejte.

*Infuze: K ochucení vaší vodky použijte skořici.*

*Několikrát protřepejte a uložte na chladném a tmavém místě.*

## KRVAVÁ MARY

- 45 ml chilli vodky
- 90 ml rajčatové šťávy
- 15 ml čerstvé citronové šťávy
- 2 špetky worcester. omáčky
- Tabasco, celer, sůl, pepř

Všechny ingredience jemně promíchejte v míchací sklenici s ledem a přelijte do highball sklenice.

*Infuze: chilli, můžete přidat i skořici.*

## CAIPIROSKA CURADOR

- 60 ml vodky ochucené květem motýlího hrášku
- 1 limetka nakrájená na měsíčky
- 4 lžičky třtinového cukru

Vložte limetku a cukr do sklenice a jemně rozdrťte.

Naplňte sklenici drceným ledem a přidejte vodku.

Jemně promíchejte, aby se přísady spojily.

*Infuze: Ochutíte vodku motýlým květem. Můžete přidat i citron, či limetku.*

## PŘÍLIŠ ČERSTVÝ LEDOVÝ ČAJ

- 15 ml vodky s mátou
- 15 ml tequily
- 15 ml bílého rumu
- 15 ml ginu
- 15 ml cointreau
- 30 ml citronové šťávy
- 20 ml cukrového sirupu
- Coca-cola

Přidejte všechny ingredience do highball sklenice naplněné ledem  
Dolijte coca-colou. Jemně promíchejte.

## STŘEDOMOŘSKÁ MULA

- 45 ml vodky s rozmarýnem a citronovou trávou
- 120 ml zázvorového piva
- 15 ml čerstvé limetkové šťávy

V měděném hrnku nebo jakékoliv jiné sklenici skombinujte vodku a zázvorové pivo. Přidejte šťávu z limetky a jemně promíchejte, aby se spojily všechny přísady.

*Infuze: poupata růže, citronová tráva, rozmarýn*

## RŮŽOVÝ VESPER

- 45 ml ginu
- 15 ml růžové vodky
- 7,5 ml lilet blanc

Nalijte všechny ingredience do šejkru naplněném kostkami ledu. Protřepete a scedte do vychlazené koktejlové sklenice.

*Infuze: poupata růže*



# SKOŘICOVÉ ESPRESSO MARTINI

- 50 ml vodky ochucené skořicí
- 30 ml kahlúa
- 15 ml cukrového sirupu
- 1 silné espresso

Nalijte všechny ingredience do šejkru, dobře protřepejte s ledem, přecedte do vychlazené koktejlové sklenice.

*Infuze: skořice*

# LEVANDULOVO CITRONOVÉ MARTINI

- 45 ml infuzované vodky
- 15 ml malinového likéru
- 15 ml čerstvé ananasové šťávy

Nalijte všechny ingredience do šejkru, dobře protřepejte s ledem, přecedte do vychlazené koktejlové sklenice.

*Infuze: ibišek, levandule, růže,  
rozmarýn, citron*

## RUSKÉ JARO

- 30 ml vodky s mátou a rozmarýnem
- 30 ml čerstvé citronové šťávy
- 15 ml creme de cassis
- 15 ml cukrového sirupu
- Doplňte sektem

Nalijte všechny ingredience do koktejlového šejkru, kromě šumivého vína. Protřepete dobře s ledem, pak scedte do vychlazené vysoké sklenice naplněné ledem a nakonec dolijte sektem.

*Infuze: rozmarýn, máta*

## PIKANTNÍ PADESÁTKA

- 50 ml vodky s chilli
- 15 ml Cordialu
- 15 ml čerstvé limetkové šťávy
- 15 ml medu

Nalijte všechny ingredience do koktejlového šejkru, protřepete s ledem, dvakrát přecedte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte 2 tenkými plátky červené chilli papričky.

*Infuze: chilli*

## EARL GREY VODKA MARTINI

- 60 ml Earl grey vodky
- 15 ml suchého vermutu (podle chuti)
- 2 kapky bitters (volitelné)

Nalijte ingredience do koktejlového šejkru naplněného ledem.

Dobře protřepejte po alespoň po 30 sekund. Přecedte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte citronem nebo olivami.

*Infuze: earl grey*

## VODKA TONIC LOTUSOVÝ KVĚT

- 60 ml květované vodky
- 10 ml čerstvé limetkové šťávy
- 120 ml toniku
- limetka

Nalijte do highball sklenice naplněné ledem vodu a limetkovou šťávu.

Dolijte tonikem a promíchejte.

Ozdobte měsíčkem limetky.

*Infuze: směs ibišku, levandule, poupat růží*

## ŠROUBOVÁK S TWISTEM

- 60 ml středomořské vodky
- 150 ml pomerančové šťávy
- pomeranč na ozdobu

Smíchejte ingredience ve sklenici Collins naplněné ledem. Dobře promíchejte.

Ozdobte plátkem pomeranče.

*Infuze: rozmarýn, čerstvá (bio)  
pomerančová kůra*

## CAPE COD

- 90 ml brusinkové šťávy
- 60 ml vodky s citronovou trávou
- limetka

Ingredience nalijte do highball sklenice s kostkami ledu.

Dobře promíchejte.

Ozdobte měsíčkem limetky.

*Infuze: citronová tráva*



## VANILKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ MARTINI

- kakaový prášek (na okraj sklenice)
- 45 ml čokoládového likéru
- 60 ml vodky s vanilkou

Ozdobte koktejlovou sklenici kakaem: Namočte okraj sklenice ponořením do malé misky s čokoládovým likérem, poté jej ponořte do misky s kakaovým práškem. Nalijte vodu a čokoládový likér do šejkru naplněného kostkami ledu. Protřepete. Přecedte do připravené sklenky.

*Infuze: vanilkový dub, skořice*

## HEŘMÁNKOVÉ KAMIKAZE

- 45 ml heřmánekové vodky
- 30 ml limetkové šťávy (čerstvé)
- 30 ml triple sec
- limetka

V koktejlovém šejkru naplněném kostkami ledu smíchejte vodku, limetkovou šťávu a triple sec.

Protřepete. Scedte do vychlazené koktejlové sklenky.

Ozdobte měsíčkem limetky.

*Infuze: květy heřmánku*

## VANILKOVÝ KMOTR

- 45 ml vodky s infuzí z vanilkového dubu
- 15 ml amaretta

Přidejte ingredience do old fashioned sklenice naplněné kostkami ledu.  
Dobře promíchejte.

*Infuze: vanilkový dub*

## MÁTOVÉ CAMPARI

- 30 ml campari
- 20 ml vodky s mátou
- 1 kapka angostura bitters

Nalijte ingredience do koktejlového šejkru naplněného kostkami ledu. Dobře protřepete. Přelijte do vychlazené koktejlové sklenice a ozdobte citronovou kůrou.

*Infuze: máta peprná*

## MIMO TENTO SVĚT

- 30 ml vodky s rozmarýnem
- 30 ml Chambord liquer
- 30 ml citronovo-limetkové sody

Přidejte ingredience do old fashioned sklenice s ledem. Ozdobte čerstvým rozmarýnem nebo snítkou máty.

*Infuze: rozmarýn*

## KOUZELNÁ VODKA

- 30 ml vodky s motýlím květem
- Citrón
- Prášek do pečiva

Na dno panákové sklenice dejte špetku jedlé sody.

Opatrně nalijte vodku. Přidávejte pár kapek citronové šťávy, dokud se nezobrazí barevný přechod od modré (dole) do červena (nahore).

*Infuze: květ motýlího hrášku*

## PEPPERÝ PENNE ALLA VODKA

- 60 ml olivového oleje
- 1 šalotka
- 1 stroužek česneku
- 250 ml drcených rajčat
- 2 polévkové lžíce vodky s rozmarýnem
- 250 ml husté smetany
- 1 lžička chilli vloček
- habanero paprička
- pepř a sůl
- 2 polévkové lžíce
- nesoleného másla
- hodně parmazánu
- čerstvá bazalka

# PEPPERÝ PENNE ALLA VODKA

Nejprve si připravte rozmarýnovou vodku a dejte ji stranou před vařením.

V pánvi rozehejte olivový olej. Přidejte šalotku a česnek a počkejte, dokud nezesklovatí, poté přidejte rajčata.

Papriku habanero nakrájejte nadrobno a přidejte do směsi. Přidejte vodku a vařte, dokud se všechna tekutina neodpaří.

Přidejte smetanu a míchejte, dokud omáčka nezíská krásnou krémově oranžovou barvu a poté vypněte.

Těstoviny vařte o 2 minuty kratší dobu, než je uvedená doba vaření, přidejte je omáčky a smíchejte, aby byly všechny těstoviny rovnoměrně obalené. Přidejte máslo a chilli vločky a podávejte se spoustou nasekané bazalky.

Pokud vaříte bez mléka, vynechejte máslo a vyměňte smetanu za kešu mléko. Rajčata mají mnoho sloučenin rozpustných v alkoholu, které nejsou rozpustné pouze ve vodě. S přidáním alkoholu se tyto sloučeniny extrahují a smíchají se zbytkem, čímž se celkově zlepší chuť omáčky. To je tajemství vodkové omáčky.

*Infuze: rozmarýn*



## OPILE KREVEŤY

- 3 lžíce sójové omáčky
- 2 střední stroužky česneku
- na tenké plátky nakrájené 2 velké papričky jalapeño
- 2 lžíce koriandru, jemně nasekaného
- 2 lžíce čerstvě vymačkané limetkové šťávy
- 1 lžíce olivového oleje
- 4 lžičky krupicového cukru
- 12 jumbo krevet, oloupaných
- 1 stonek citronové trávy
- 60 ml vodky s citronovou trávou a levandulí
- dušená bílá rýže k podávání

# OPILE KREVETY

Připravte si vodku z citronové trávy a levandule. Stonek citronové trávy si vezměte i do pokrmu.

Sójovou omáčku, česnek, jalapeños, koriandr, limetkovou šťávu, olej a cukr v misce promíchejte. Přidejte krevety a citronovou trávu a promíchejte tak, aby se krevety obalili.

Nechejte 10 minut marinovat při pokojové teplotě.

Velkou pánev rozpalte na vysokou teplotu. Přidejte směs krevet a vařte, dokud nejsou krevety jasně růžové, asi 3 minuty. Odstraňte je z ohně a opatrně přidejte vodku.

Vraťte pánev na vysokou teplotu a vařte ještě 1 minutu nebo dokud se alkohol neodpaří.

Odstraňte kousky citronové trávy a podávejte krevety a omáčku s dušenou rýží.

# OPILE JAHODY POTAŽENÉ ČOKOLÁDOU

- Jahody
- Vodka s mátou
- Čokoláda
- Strouhaný kokos

Pomocí sady připravte vodu s mátou, odložte na 1–2 dny k infuzi.

Jahody očistěte a ponořte je do nádoby naplněné vodkou.

Dejte do lednice na dobu 24 hodin. Vyjměte jahody z vodky a jemně vysušte.

Dále rozpustěte čokoládu. Namočte si jahody do čokolády, a poté je posypte kokosovými hoblíky.

# SLANINOVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE

- 10 brambor
- 240 ml smetany
- 120 g nesoleného změklého másla
- 60 ml vodky s rozmarýnem
- 200 g slaniny smažené a rozdrobené
- sůl a pepř (podle chuti),
- pražený stroužek česneku (podle chuti)

Začněte tím, že sadu použijete k vytvoření rozmarýnové vodky.

Oloupejte a uvařte brambory. Dobře scedte a osušte. Elektrickým šlehačem rozšlehejte a přitom přidejte smetanu a máslo. Přidejte sůl a pepř podle chuti.

Vmíchejte vodku a poté vmíchejte uvařenou slaninu. Podle chuti přidejte opečený česnek.

Vodka je zde určena ke zjemnění konzistence brambor.