

KIR ROYAL

Na blogu nemám moc receptů na nápoje. Ale tuto inspiraci sem dát prostě musím. Je to takové lehké a osvěžující (nejen) letní pití, se kterým se vždy přenesu do mé milované Francie.

Nápoj Kir je vlastně trochu koktejlem, který tvoří likér z černého rybízu (crème de cassis) a suché bílé víno. Pokud si jej budete chtít dopřát přímo ve Francii, tak jej najdete především v Burgundsku, odkud pochází. Na svědomí jej má kněz, válečný hrdina a starosta města Dijon, kanovník Felix Kir, a právě po něm nese jeho jméno. V ostatních částech Francie se s ním už tak často, až na výjimky, nesetkáte.

Kir se míchá v poměru 1 díl likéru a 10 dílů vína. Likér z černého rybízu můžete nahradit likérem z broskví nebo třeba moruší. Všechny varianty jsou vynikající.

*A jestli si chcete základní recept ještě trochu vylepšit (stejně jako já), pak si dopřejte **kir royal**, tedy „královský kir“. Víno je nahrazeno sektem, samozřejmě v případě Francie je ideální šampaňské. Ale klidně použijte jakékoli suché šumivé víno 😊.*

INGREDIENCE

(1 porce)

0,25 ml likéru z černého rybízu (crème de cassis)

15 cl sektu

ostružina na dozdobení

sklenice na sekt

POSTUP

1. Sklenice na sekt vychladíme.
2. Do vychlazené sklenice nalijeme nejprve likér. Poté začneme nalévat pozvolna sekt, aby se promíchal se sirupem. Nejlepší je dolévat jej až před přípitkem, aby bublinky nevyprchaly.
3. Dozdobíme ostružinou.