

Piątkowy wieczór – totalny bezplan. Nareszcie czas wyłącznie dla siebie. A tu niespodziewanie ktoś dzwoni do drzwi. Znajomi postanowili pokrzyżować Ci plany z butelką Amaretto w ręku. A w Twojej głowie pojawia się jedna myśl: „Ratunku! Jak zrobić drinka z amaretto?”

Amaretto to włoski likier o mocy od kilkunastu nawet do około trzydziestu procent. Likier ten produkowany jest z migdałów, specjalnie wyselekcjonowanych ziół, owoców i pestek moreli. Ma przepiękny bursztynowy kolor i niesamowity aromat przypraw i migdałów. Amaretto często dodawane jest do różnego rodzaju ciast, ciasteczek, deserów i lodów.

Pierwsza propozycja drinka z likierem Amaretto jest jedną z najłatwiejszych do przygotowania. Wystarczy, że masz w domu sok dość popularny – pomarańczowy, coca-colę lub mleko...

Przygotuj szklanki o pojemności 250ml. Do szklanki włóż dwie kostki lodu, wlej 50 ml likieru Amaretto i uzupełnij sokiem pomarańczowym, coca-colą lub mlekiem. Uzupełnienie drinka mlekiem może nie odpowiadać części osób. Jednak Ci, którzy znają smak likieru Malibu mogą mieć ochotę spróbować połączenia mleka z Amaretto. W opinii niektórych mleczne Amaretto uważane jest za napój wyłącznie dla boskich kobiet. Jeśli Twoje koleżanki dbają o to, jak wyglądają. Mają zawsze idealnie dobrane do stroju [buty](#) i torebki, w których znajdują się najlepszej jakości [kosmetyki](#). To ten drink jest właśnie dla nich.

Jeśli zaskoczony w domu przez znajomych jesteś szczęśliwym posiadaczem whiskey lub wódki, możesz przygotować następujące drinki: do szklanki 250ml wrzuć dwie kostki lodu, dodaj 50ml whiskey lub 50 ml wódki i uzupełnij szklankę sokiem pomarańczowym, jabłkowym lub coca-colą.

Niektórzy specjalizują się w robieniu drinków w zaciszu domowym i mogą zaproponować swoim gościom bardziej skomplikowane rozwiązania smakowe, bo posiadają shaker. Proporcje to 1/3 wódki, 1/3 likieru amaretto, 1/3 skondensowanego mleka niesłodzonego i trochę lodu.

A zaskoczeni z pustą lodówką zawsze mogą przygotować z Amaretto kawę.