Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Имбирный лимонад

6 июня 2014 13:08 · https://open-cook.ru/recipes/imbirnyj-limonad



Жара вернулась, а с ней и нужда в охлаждающих напитках. Предлагаю немножко разнообразить привычные лимонады и приготовить напиток с имбирем. Он получается чудесным, очень вкусным и ярким.

Любителям имбиря посвящается.

Для 1 кувшина лимонада (примерно на 1,5 л):
я использовала стакан объемом 250 мл

- 6 стаканов воды

- 0,5 см имбиря
- 0,5 стакана сахара
- 0,5 стакана свежевыжатого лимонного сока
- 2 веточки любой зелени (мята, базилик, эстрагон, хорошо подойдут к этому лимонаду
- несколько ломтиков лимона

Имбирь почистить и нарезать тонкими пластинками.



1 стакан воды довести до кипения, снять с огня и положить в нее нарезанный имбирь. Оставить под крышкой минут на 10. Остывший настой процедить и охладить.



Сделать сироп: 0,5 стакана воды с сахаром сложить в сотейник и довести до кипения. Остудить.



Оставшуюся воду налить в кувшин, добавить сироп, и лимонный сок. Перед подачей добавить имбирный настой и лед, ломтики лимона и свежие листья зелени.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой