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

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

Лимонад

4 августа 2014 11:22 · https://open-cook.ru/recipes/limonad



“Выжми максимум из лимонов!” – вот девиз этого рецепта. Я решила сделать **лимонад** не только из сока, но и из лимонной цедры. А чего ей пропадать-то? Этот рецепт стал нашим фаворитом, слишком уж он вкусный и простой в приготовлении, мы употребляем его литрами. К тому же, его можно сделать в больших количествах, он прекрасно чувствует себя в течении 2-3 дней в холодильнике.

Суть в том, что этот *лимонад* получается с очень насыщенным вкусом, от которого я тащусь, если честно. Но вот Илье Николаевичу он кажется слишком уж концентрированным, поэтому он разводит его в соотношении 1:3, т.е. на одну часть

лимонада – 3 части воды. Здесь уже, как говорится, дело на любителя. И что немаловажно, этот рецепт очень экономен.

P.S.: подозреваю, что изобрела велосипед, но что же теперь поделаешь :)

На один кувшин лимонада (около 1,5 л):

- 2 лимона
- 0, 75 стакана сахара
- 4 стакана горячей воды
- лед

Чтобы выжать максимум сока из лимонов их нужно прокатать по столу, немного нажимая на них ладонью.



Теперь нужно аккуратно снять ножом цедру, желательно без белой части, чтобы не было горечи. Из ошкуренных лимонов выжать сок и отложить его пока. Смешать в кастрюле сахар с цедрой.



Залить цедру с сахаром горячей водой, размешать сахар, накрыть крышкой и убрать настаиваться.



Когда содержимое кастрюли остынет, процедить жидкость в кувшин. Добавить лимонный сок (бывает, что в сок попадают маленькие косточки, тогда его тоже нужно процедить) и перемешать.



Теперь **лимонад** можно убрать в холодильник и доставать по мере необходимости. При подаче добавить кубики льда. Так же можно добавить дольки или кружочки лимонов, но только при подаче, если их надолго оставить в *лимонаде,* то он начнет горчить.



Напоминаю, регулировать вкус *лимонада* вы можете сами. Если любите легкие напитки, то добавьте больше холодной воды.



Вот такой чистый *лимонад* нам очень нравится, но можно добавить мяту или базилик, например. Или другие ягоды и фрукты.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

кристина # 13:11 7.07.2016

Спасибо только что приготовила.Это чудесно.