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

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

# Мятный лимонад

21 июня 2016 10:04 · https://open-cook.ru/recipes/myatnyj-limonad



Лето - самое время для напитков из свежих трав! Мяту достать проще всего, ее легко купить, вырастить в своем саду (или на подоконнике в квартире) или найти в лесу (в России самая известная Луговая мята, вырастает до 80 см в высоту). Из нее получаются очень вкусные летние напитки. В этом рецепте я покажу вам самый простой способ приготовить мятный лимонад.

**На 2 порции:**

- 2 веточки мяты
- 500 мл горячей воды

- 1/4 лимона
- 2 ч.л. сахара или меда (количество сахара или меда регулируйте по своему вкусу)

В кувшин или стаканы положить веточки мяты и сахар или мед.




Налить горячую воду (не кипяток!) и размешать.




Выжать сок 1/4 лимона.




Дать настояться и полностью остыть. Потом уже разлить по стаканам или бокалам.




Можно добавить кубики льда.




Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой