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

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

Базиликовый лимонад

28 июня 2016 14:51 · https://open-cook.ru/recipes/bazilikovyj-limonad



Лимонад из фиолетового базилика - это фантастический напиток! Мало того, что красивый и вкусный, так еще и волшебный. Наблюдать за тем как он меняет цвет от воздействия лимонного сока - одно удовольствие. Готовится просто и вам нужно будет лишь дождаться пока он остынет. Ароматный, очень приятный на вкус лимонад прекрасно освежает в летний зной.

На 2 порции:

- 2-3 веточки фиолетового базилика

- 2 ч.л. сахара или меда (добавляйте по своему вкусу, можно положить больше или вообще обойтись без подсластителей)
- 500 мл горячей вода (не кипяток!)
- сок 1/4 или 1/3 лимона (лимонный сок тоже добавляйте по вкусу, кому-то и половины лимона будет мало, а кому-то хватить и пары столовых ложек)

В кувшин или бокалы сложить веточки базилика, сахар (или мед) и залить горячей водой. Размешать.



Все это должно настояться и остыть до комнатной температуры. Напиток станет красивого синего цвета.



Из остывшего напитка удалить веточки базилика. Добавить лимонный сок (лучше добавлять по чуть-чуть, чтобы получить приемлемый для вас вкус), размешать.



У вас на глазах *лимонад* будет менять свой синий цвет на розовый. То еще зрелище! Мне кажется, оно должно понравится детям.



Разлить *лимонад* по бокалам. Можно добавить кубики льда.



Вкуснятина получается необыкновенная!



Из базилика получается очень вкусный *лимонад*, я советую вам его приготовить. Тем более, что достать в России фиолетовый базилик намного легче, чем его зеленого собрата. Некоторые выращивают его даже в Ленинградской области.



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

 **Гость** # 13:14 5.07.2022

Сиииии
