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

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

Мятный лимонад

28 июня 2016 15:20 · https://open-cook.ru/recipes/myatnyj-limonad-1



С этим мятным *лимонадом* придется повозиться чуть дольше, чем с тем, что я выкладывала совсем недавно. Но оно того стоит. По этому рецепту лимонад получится насыщенным и мятным, и лимонным вкусом. На самом деле все просто и вы сможете насладиться этим *лимонадом* и в городе, и на даче.

На 1 кувшин (1,5 литра):

- 1 пучок мяты (примерно 7-10 веточек)
- 0,5 стакана сахара
- 1 лимон

- 1,25 литра горячей воды (примерно 5 стаканов)

С лимона снять цедру. Это можно сделать маленьким ножом или овощечисткой. Снять нужно тонкий, верхний, желтый слой. Если на цедре будет много белой части, то лимонад станет горчить, имейте это ввиду.



В кастрюлю сложить цедру, мяту и сахар.



Залить горячей водой, размешать сахар, накрыть крышкой и дать остыть до комнатной температуры.



Остывший *лимонад* процедить в кувшин.



Из лимона выжать сок, процедить его и влить в лимонад. Размешать.



В принципе, все готово, осталось только разложить лед по бокалам.



И разлить по ним *лимонад*.



Можно обойтись и без льда. А можно добавить садовые или лесные ягоды.



Такой *лимонад* станет чудесным дополнением трапезы и прекрасно утолит жажду.



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Гость # 17:04 12.11.2016

свет крутой