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

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

Тархун

29 июня 2016 13:47 · https://open-cook.ru/recipes/tarkhun



Тархун, он же Эстрагон - чудесное растение, обладающее ярким, интересным вкусом. Используется в качестве пряности в соленьях и мясных блюдах. Но особой прелестью обладает напиток с тархуном, особенно любимый в нашей стране. **Лимонад** - это очень вкусный прохладительный напиток. В этом посте покажу вам свой рецепт *лимонада с тархуном* . Надеюсь, что он вам понравится.

На 1 кувшин (1,5 л):

- 1 пучок *тархуна* (эстрагона)
- 4 ст.л. сахара (если любите послаще, можно добавить больше сахара)

- 1 лимон
- 1, 25 л воды (1 л можно заменить газированной водой)

С лимона снять тонкую цедру. С веточек оторвать листья и отложить их, а стебли порезать на несколько частей. В маленькую кастрюлю сложить цедру, порезанные стебли тархуна и 2 ст.л. сахара. Залить 1 стаканом воды, на среднем огне довести до кипения, снять с плиты и дать остыть до комнатной температуры.



Листья с 2 ст.л. сахара измельчить в блендере или растереть в ступке.





Процедить эту массу в кувшин.



Туда же процедить содержимое кастрюльки.



Долить оставшейся воды, размешать.



Из лимона выжать сок, по чуть-чуть добавить в кувшин, доводя напиток до приятного для вас вкуса. Я люблю, когда лимонного сока много, а вот мой муж предпочитает его по минимуму, так что регулируйте его количество по собственному вкусу.



Можно сразу разлить **лимонад**. Для прохлады добавить лед или убрать в холодильник пока не станет холодным.



Приятного аппетита!


open-cook.ru · Открытая кухня Анны Нечаевой