



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Напитки » Клубничный лимонад

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Клубничный лимонад

4 июля 2021 21:55 · <https://open-cook.ru/recipes/klubnichnyj-limonad>



Это самый вкусный клубничный лимонад из всех что я пробовала и делала. На приготовление двух порций у меня ушло чуть меньше десяти минут. Я делала его с сахаром, но можно и с сиропом, и с мёдом или вовсе обойтись без них.

На 2 порции:

- 2 горсти клубники
- 4 ч.л. сахара или сахарного сиропа
- 2 дольки лайма

- 2 веточки мяты
- газированная вода примерно 1 стакан

Клубнику раздавить в миске деревянной толкушкой или картофелемялкой. Протереть через сито.

Бокалы заполнить льдом наполовину или на 2/3.



Вылить полученное клубничное пюре, выжать сок из лаймовой дольки (саму дольку тоже оставить в бокале).



Положить мяту и залить газовой водой. Размешать.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



А если добавить немного рома, то получится почти клубничный мохито.

Приятного аппетита!



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой