

Limetková limonáda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- limetka 4 ks
- cukr 3 lžíce
- vanilkový lusk 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do větší skleničky (0,5 litru) nebo džbánu nastroháme kůru ze dvou limetek a ze všech čtyř vymačkáme šťávu, poté zalijeme asi 300 ml vody a necháme alespoň dvě hodiny vylouhovat v lednici. Do hrnce nalijeme 300 ml vody a přidáme cukr a vanilkový lusk, přivedeme k varu a vaříme přibližně 10 minut, poté necháme vychladit.

Vylouhovanou směs vyndáme z lednice a zcedíme přes cedník do většího džánu, abychom odstranili kůru z limetky.

Do směsi ve džbánu přidáme vychlazený sirup a dobře promícháme, aby se obě části spojily.

Dolijeme sodou nebo perlivou minerální vodou a přidáme ledové kostky.

Hotovou limonádu můžeme ozdobit tak, že do ní nakrájíme dvě limetky na kolečka nebo čtvrtiny.