

Rebarborovo-pampelišková limča

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rebarbora 4 ks
- pampeliškový květ 3 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rebarboru pokrájenou na špalíky rozvaříme v troše oslazené vody, rozmixujeme a přecedíme. Pampeliškové květy zbavíme hmyzu a vaříme cca 3/4 hodiny v asi 1/2 l vody s cukrem a vymačkáme získanou tekutinu přes sítko (dostaneme sirup s medovou chutí). Obě tekutiny smícháme, naředíme svařenou vodou a dosladíme převařeným cukerným sirupem podle chuti. Nakonec do nádoby vložíme snítku máty.

Limča je nakyslá po rebarboře a oslazení pampeliškovým sirupem připomíná chuť medu. Mátou necháme jen ovonět, neměla by přehlušit původní chuť.

Záměrně neuvádím množství cukru a vody (já dávám na rozvaření rabarbory a květů na 1 l vody cca 300 g cukru - pak je chuť kyselejší), záleží na každém, jak chce nápoj chuťově intenzivní, sladký či kyselý. Je třeba odzkoušet. Zákal v nápoji není na závadu. Není určeno k dlouhodobému skladování - v lednici vydrží několik dní.