

Citronová limonáda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrón 6 ks
- limetky 4 ks
- pomeranč 1 ks
- cukr krupice 400 g
- neperlivá voda 0.5 l
- perlivá voda 1.5 l
- led 1 hrst
- meduňka 1 hrst
- citrón 6 plátek
- limetka 6 plátek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Citrony omyjeme a kůru nastrouháme na jemném struhadle. Vymačkáme šťávu z citronů, limetek a pomeranče. Citronovou kůru povaříme s cukrem v 0,5l vody. Necháme zchladit a poté přecedíme přes síto do džbánu.

2

Do džbánu dále přidáme vymačkanou šťávu, dolijeme vychlazenou perlivou vodou a promícháme.

3

Do sklenice dáme led, natrhané lístky meduňky a nalijeme limonádu. Zdobíme plátky citronu, limetky a lístky meduňky.