

Limonáda z koziček

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Černý rybíz květy 10 ks
- Citrón 1 ks
- Voda 3000 ml
- Cukr krupice 300 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Natrháme květy, odstraníme broučky a ostříháme tuhé stonky. Citron dobře očistíme, nakrájíme na plátky a ty ještě raději překrojíme.

Do vody dáme květy, přidáme cukr i citron a necháme 3 dny uležet. V průběhu několikrát promícháme.

Po 3 dnech přecedíme přes plátýnko, nalijeme do skleněných lahví. Neplníme až po okraj, limonáda zráním pracuje! Pořádně uzavřeme a necháme v lednici týden uležet.

A v horkých dnech si můžeme pochutnávat na zdravé chlazené domácí limonádě z koziček.