

Perlivá bezová limonáda s mátou a limetkou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Droždí 2 ks
- Cukr 1 kg
- Květy černého bezu 20 ks
- Citrón 1 ks
- Máta 3 ks
- Droždí 2 ks
- Cukr 1 kg
- Květy černého bezu 20 ks
- Citrón 1 ks
- Máta 3 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ve větší nádobě (sklenice či hrnec o objemu cca 5 l) rozpustíme v 1 litru horké převařené vody cca 0,5 kg cukru, já používám třtinový.

Po zchladnutí vody na teplotu těla přidáme kousek droždí cca 1x1x1 cm a necháme zchladnout úplně. Poté přidáme 10 - 20 okvěť černého bezu, lístky máty (můžou být a nemusí), kolečka citronu, limetky a dolijeme chladnou převařenou vodou do objemu 5 l.

Nádobu přiklopíme a necháme v pokojové vodě odstát 24 hodin, poté je bezová limonáda připravena k podání.

Perlivá bezová limonáda s mátou a limetkou nejlépe chutná vychlazená. Stáčíme ji do lahví a uchováváme v lednici. Takto připravená perlivá bezová limonáda vydrží cca 3 - 5 dní.