

Francouzská limonáda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vanilkový sirup 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cukrový sirup 1 dl
- Sodovka 3 dl
- Citrónová šťáva 1 dl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 3

Postup:

Do šejkru vhodíme led, rozklepneme vejce (pouze čerstvé domácí) a přilijeme vodu, cukrový i vanilkový sirup a citronovou šťávu. Dobře protřeseeme a přecedíme do vychlazených sklenic.

Z výšky potom sklenice dolijeme sodovkou, aby nám nápoj zpěnil.

Francouzskou limonádu podáváme s brčkem, zdobíme míchátkem, paraplíčkem nebo bobulí vína napíchlou na špejličce.