

Okurková limonáda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Okurky (1 do limonády, 1 na ozdobu) 2 ks
- Citron 2 ks
- Biocitron 1 ks
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Vodka 375 ml
- Větší máta 1 svazek
- Soda na dolití 250 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jednu okurku oloupejte podélně rozřízněte a lžičkou vydlabejte semínka. Pak ji nakrájejte na malé kousky a v mixéru rozmixujte dohladka. Pyré přendejte do co nejjemnějšího cedníku nebo cedníku vyloženého plátnem a vymačkejte všechnu okurkou šťávu. Přelijte do velké nádoby, zalijte 750 ml vody, přidejte čerstvě vymačkanou šťávu ze 2 citronů a vmíchejte cukr. Pak přilijte vodku. Limonádu podávejte s kolečky druhé okurky a citronu a snítkami máty. Ve skleničce s ledem ji vždy zalijte trochou sody, aby získala to správné perlení.