

Dýňová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Dýně 2 šálek
- Jablečná šťáva 2 šálek
- Ananasový džus 0.5 šálek
- Med 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Recept je vhodný na oslavy, je zdravější než chemické limonády, ale je stejně lahodný. Má sladkokyselou chuť, kterou bych přirovnal k jahodám.

Uvedl jsem přípravnou dobu 30 minut, ale to platí pouze, pokud dýni pasírujete ručně, pokud máte odšťavňovač, bude vymačkaná za chvíli.

Dýni vymačkáme nebo odšťavníme tak, abychom jí co nejmíň vyhodili.

Přilijeme jablečkový a ananasový juice a zamícháme (recept se jmenuje dýňová šťáva, ale samotná nemá výranou chuť). Potom přidáme lžici medu a mícháme, než se rozpustí.

Rozlijeme do lahví a necháme hodinu stát v lednici.

Pokud podáváte na halloweenské párty, lze přisypat potravinářské barvivo a vydávat nápoj např. za dračí krev (ačkoliv já to považuji za nezdravý a nevkusný přežitek).

V případě pozdější konzumace je vhodné prolít přes sítko nebo pasírovací plenu, abychom se zbavili kalu na dně lahve.

! Nerozlévat do lahví od alkoholu, mohlo by se urychlit kvašení!

Dobrou chuť!