

Francouzská limonáda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- led 6 kostka
- vanilkový sirup 0.5 dl
- vejce 1 ks
- cukrový sirup 1 dl
- voda 2 dl
- citronová šťáva 0.5 dl
- sodovka 3 dl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 1

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.

Ingredience jsou na tři sklenice.