

Limonáda z rybízovo-jahodového sirupu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ovoce 200 g
- rybízovo-jahodový kvašený sirup 4 lžíce
- voda 1 l
- lístky máty 1 hrst
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do džbánu vlijeme sirup a citrónovou šťávu. Zalijeme vodou nebo minerálkou a rozmícháme. Pak vsypeme mátu a necháme vychladit.

Ovoce opláchneme a rozdělíme do sklenic. Ovoce je na tuhle limonádu dobré každé, co právě dozrálo.

Limonádou zalijeme ovoce ve sklenicích.

Zdena: "Někdy vsypu ovoce rovnou do džbánu k limonádě a dám ho chladit společně. Limonáda pak nabere vůni a chuť ovoce, které jsem zvolila."

Limonádu z rybízovo-jahodového sirupu podáváme dobře vychlazenou.

