

**NAJBOLJŠA LIMONADA**

SESTAVINE:

* 1, 2 LITRA VODE
* 3 LIMONE
* 120 G RJAVEGA SLADKORJA

ČAS PRIPRAVE: OKOLI 15 minut

**POTEK**:

VODO MOČNO SEGREJEMO. SLADKOR STRESEMO V SKLEDO. NAD SKLEDO SLADKOR DOBRO NATREMO Z LIMONINO LUPINICO, DA SE NAVZAME NJENEGA OKUSA. LIMONE Z DLANMI POVALJAMO PO DELOVNI POVRŠINI. NATO JIH RAZPOLOVIMO IN OŽAMEMO, SOK PRECEDIMO V STEKLEN VRČ. VROČO VODO NALIJEMO NA SLADKOR IN MEŠAMO, DA SE STOPI. VODO NALIJEJO NA LIMONIN SOK, DOBRO PREMEŠAMO IN OHLADIMO. LIMONADO DOBRO OHLADIMO V HLADILNIKU. TIK PRED SERVIRANJEM ZDROBIMO LED. NAJBOLJE PREPROSTO V DLAN ZAJAMEMO LED IN GA DROBIMO S HRBTNO STRANJO ŽLICE; NAJBOLJE NAD POMIVALNIM KORITOM.

SERVIRANJE:

V KOZARCE RAZDELIMO NADROBLJEN LED, NA KATEREGA NALIJEMO OHLAJENO LIMONADO. NAJBOLJŠA LIMONADA SE PRILEŽE TUDI S KOLESCEM LIMONE IN/ALI Z METINIMI LISTIČI.

NADOMESTEK:

LIMONE LAHKO NADOMESTIMO Z LIMETAMI, KI SO NEKOLIKO BOLJ KISLE IN AROMATIČNE.

NASVETI:

LIMONE, PRI KATERI POTREBUJEMO (TUDI) LUPINO, VEDNO OPEREMO POD TEKOČO VROČO VODO, POTEM PA JO TEMELJITO ZDRGNEMO S KUHINJSKO KRPO.

Vir: https://www.gurman.eu/recepti/najboljsa-limonada-8954