



JERNEJ KITCHEN

DOMAČA LIMONADA Z METO IN RDEČIM POPROM

Domača limonada z meto in rdečim poprom je pripravljena v nekaj minutah in je postrežena z vodo, radensko ali tonikom. Spominja na brezalkoholni mojito.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 5 MINUT

DOMAČA LIMONADA Z METO IN RDEČIM POPROM

400 g bio limone z lupi narezane na kolobarje (2-3 večji limoni)

1 žlica metinih listov ali citronske verbene

2 žlici sladkorja

240 ml vode

4 kocke ledu

1 čajna žlička rdečega popra "Pink Berries" Kotanyi

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender

skleda

cedilo

model za led (poljubno)

kozarci za postrežbo

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V blender damo bio limone z lupi, metine liste, sladkor, vodo, led in rdeč poper. Vse dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Mešamo približno minuto.

PRETLAČIMO ČEZ CEDILO

Nad skledo damo cedilo. Vanj vlijemo pripravljeno mešanico in z lopatko pretlačimo čez cedilo, da dobimo čim več tekočine.

POSTREŽEMO

Limonado lahko postrežemo takoj, tako da damo v večji kozarec štiri kocke ledu, ter 100ml limonade in 100 ml hladne vode ali radenske ali poljubnega tonika.

SHRANIMO ZA DRUGIČ

Lahko pa limonado tudi zamrznemo. V tem primeru nalijemo tekočino v model za led in zamrznemo do uporabe. V vsak kozarec damo štiri kocke limonade in postrežemo z izbrano pijačo.