

Recepty 



# Domácí limonáda z černého rybízu

Ingredience

čerstvý černý rybíz cca : **1000 g**

třtinový cukr : **200 g**

čerstvá máta dle chuti

citron : **2 ks**

kohoutková voda: **250 ml**

perlivá voda na dolití dle preferencí

ledové kostky dle preferencí

## STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

**Začněte tím, že si napustíte do hrnce kohoutkovou vodu a povaříte v ní omytý a očištěný černý rybíz. Ovoce by mělo změkhnout. Po několika minutách tekutinu odstavte z plotny a přecedte/propasírujte přes sítko...**

## Domácí limonáda z černého rybízu - recept

Začněte tím, že si napustíte do hrnce kohoutkovou vodu a povaříte v ní omytý a očištěný černý rybíz. Ovoce by mělo změkhnout. Po několika minutách tekutinu odstavte z plotny a přecedte/propasírujte přes sítko. **Tuto šťávu pak dosladte cukrem a opět chvíli provařte.** Nakonec nechte domácí rybízový sirup zchladnout. Až se tak stane, přelijte jej do džbánu, naředte perlivou vodou, dochuťte šťávou z citronu, přidejte led dle preferencí a podávejte (třeba se snítkou máty).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí