Domowa cytrynada



Dzisiaj będzie orzeźwiająco, cytrynowo i kolorowo. Od dawna już pijam wodę z cytryną, ale ostatnio nabrałam ochoty przyrządzenia do sobotniego grilla czegoś do picia dla wszystkich. Za radą koleżanki stanęło na lemoniadzie czy raczej czymś bardzo do niej podobnym, ale bez gotowania cukrowych syropów i czekania aż wszystko się ładnie schłodzi. Polecam Wam na ciepłe i upalne dni cytrynadę. Będzie prosto, szybko i bardzo pysznie. Podaję składniki na litrowy dzbanek.

Składniki:

- 4 cytryny
- 0,5 litra wody (używam filtrowanej z dzbanka, ale może być mineralna, źródlana albo nawet przegotowana)
- 0,5 litra wody schłodzonej w lodówce
- 2 – 2,5 łyżeczki cukru (indywidualnie do smaku)

- opcjonalnie listki mięty
- opcjonalnie kostki lodu (u mnie wielokrotnego użytku)

Wykonanie:

1. Osobiście nie obieram cytryn ze skórki, przed użyciem warto je sparzyć lub umyć w gorącej wodzie.

2. Z jednej cytryny wyciskamy sok.

3. Resztę cytryn kroimy: jedną na plasterki, dwie na cząstki.

3. Do dzbanka wlewamy sok z cytryny, wrzucamy resztę cytryn, jeden lub dwa plasterki gnieciemy lekko łyżką. Posypujemy cukrem (słodzenie napoju jest sprawą indywidualną, więc polecam posypać łyżeczką cukru i potem, po wlaniu wody, spróbować, my wolimy cytrynadę kwaskową niż za słodką). Odstawiamy na pół godziny.

4. Do dzbanka wlewamy schłodzoną wodę, mieszamy. Dopełniamy resztą wody, również mieszamy.

5. Przed podaniem wsypujemy lód, możemy dodać miętę. Napój można przechować na następny dzień, najlepiej w lodówce.
