Limunada



Po ljeti nam svima treba dobro osvježenje . Hladna limunada je idealno osvježenje po ovim vrućinama. Znam da ima puno raznih recepta za limunadu ali nama je ova jednostavno top , top .

Sa malo sastojaka i jednostavnom pripremom dobije se velika količina limunade tako da je uvijek imate u hladnjaku kad vam je potrebno osvježavajuće ljetno piće .

SASTOJCI :

4 zamrznuta limuna

3 žlice limunove kiseline (vrhom pune)

1 kg šećer

15 l vode

1 konzervans (po želji)

PRIPREMA :

1 . zamrznuti limun u veliku posudu i naribati te dodati limunovu kiselinu , vodu i šećer …

2 . sve izmiješati te ostaviti 24 sata da odstoji …

3 . u tih 24 sata potrebno je povremeno promiješati limunadu …

4 . procijediti limunadu te je staviti na hladno mjesto …

NAPOMENA :

Ako želite koristiti konzervans stavite ga 30 minuta prije cijeđenja u limunadu kako bi se konzervans rastopio . Limunadu obavezno držati na hladnom mjestu te jednu bocu uvijek treba imati u hladnjaku kako bi limunada bila osvježavajuća i dobila puno bolji okus .







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri