



Lemoniada grejpfrutowa z rozmarynem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna i orzeźwiająca lemoniada na bazie soku z grejpfrutów z nieoczywistym dodatkiem, jakim jest rozmaryn. Idealnie ochładza w letnie dni. Najlepiej serwować w szklankach wypełnionych po brzegi lodem.

Przygotowanie

Krok 1

Przygotować syrop rozmarynowy: wszystkie składniki umieścić w garnuszku i zagotować. Następnie rozetrzeć rozmaryn z cytryną, na przykład używając tłuczka. Gdy płyn ściemnieje, zdjąć z ognia i odstawić do wystygnięcia.

Krok 2

Wycisnąć sok z grejpfrutów i cytryny (ręcznie lub przy pomocy sokowirówki).

Krok 3

W dużym garnku wymieszać wodę, sok z cytrusów i syrop rozmarynowy.

Krok 4

Serwować w szklankach wypełnionych lodem z grejpfrutem i gałązką świeżego rozmarynu dla dekoracji.

Danie: **Napoje,**

Osób: **6**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Lemoniada:

- 500 ml wody,
- 2 grejpfruty,
- 1 cytryna

Syrop rozmarynowy:

- 5 gałązek rozmarynu,
- 150 ml wody,
- 3 łyżki cukru trzcinowego,
- 1 plasterek cytryny