



Lemoniada arbuzowa z limonką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Napoje,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W małym garnku doprowadzić wodę do wrzenia, dodać cukier, gotować mieszając przez 4 minuty, aż składniki połączą się w gęsty syrop. Przystudzić.

Krok 2

Wydrążyć miąższ z arbuza, pozbyć się pestek, przełożyć do blendera i zmiksować.

Krok 3

Imbir zetrzeć na drobnej tarce i dodać sok z imbiru do arbuza.

Krok 4

Natępnie dodać sok z limonki.

Krok 5

Wymieszać, przelać przez sitko do dzbanka i schłodzić.

Wskazówki

Przechowywać w lodówce.

Składniki:

1 duży arbuz

2 limonki

¼ szklanki wody

¼ szklanki cukru

½ łyżeczki startego imbiru