

Horká domácí citronáda s kořením

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

6 ks	citron
1 ks	skořice celá
6 ks	hřebíček
1 ks	badyán
asi 2 cm	čerstvý zázvor
4 lžíce	třtinový cukr nebo med
1 litr	voda



Postup přípravy

Z citronů vymačkáme veškerou šťávu a dáme stranou. Celou skořici s hřebíčky, badyánem, nastrohaným zázvorem a cukrem (medem) zalijeme v hrnci vodou a necháme přejít varem. Plamen vypneme a necháme asi 10 minut louhovat (cukr či med se za tu dobu rozpustí a z koření a zázvoru se uvolní krásně aroma). Poté přilijeme vymačkanou citronovou šťávu a nápoj přecedíme přes sítko. Horkou a voňavou domácí citronádu plnou vitamínů nalijeme do skleniček ihned podáváme.