

Horká zázvorová limonáda

Časová náročnost: 20 minut

Cukrový sirup

1/2 kg	krystalový cukr
375 ml	voda

Zázvorová limonáda

2 lžíce	cukrový sirup
2 lžíce	strouhaný zázvor
2 lžíce	med
1 l	horká voda
	citronová šťáva nebo pokrájené citrony
	čerstvá máta (nemusí být)



Postup přípravy

Nejprve si připravíme cukrový sirup (i do zásoby na příště): Cukr rozpustíme ve vodě a na mírném ohni za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme asi 5 minut (dokud se nezačne táhnout) a přitom průběžně sbíráme vzniklou pěnu. Tento základní sirup přelijeme do lahve a pečlivě uzavřeme. Nyní si uvedené množství sirupu dáme do větší průhledné konvice na čaj, nastrouháme k němu oloupaný zázvor, přidáme med a zalijeme vroucí vodou. Ochutíme citronovou šťávou nebo pokrájenými omytými citrony. Promícháme a přelijeme do sklenic, kde podle možností ještě dozdobíme čerstvými mátovými lístky a ihned podáváme.