

Domácí jahodová limonáda

Časová náročnost: 18 minut

Seznam přísad

1/2 hrnku	cukrový sirup
1 hrst	čerstvé jahody
3 ks	šťáva z citronů
několik	lístky čerstvé máty
1 a 1/2 litru	perlivá (minerální) voda nebo soda
	ledová tříšť
1 ks	citron



Postup přípravy

Nejprve si připravíme cukrový sirup (i na příště do zásoby): Do hrnce nasypeme 1/2 kg cukru, přilijeme 4 dl vody a cukr v ní necháme rozpustit. Cukrovou vodu zahřejeme a pomalu přivedeme k varu. Vaříme asi 5 minut (mícháme, aby se vznikající sirup nepřipálil). Poté přelijeme do čisté lahve a necháme vychladnout. Nyní se pustíme do jahodové limonády: Jahody rozmixujeme spolu s citronovou šťávou a přelijeme do velkého džbánu. Přidáme natrhanou mátu a část hotového cukrového sirupu (zbylý uschováme v lednici). Dolijeme perlivou (minerální) vodou či sodou a dochládneme ledovou tříští. Přihodíme citron nakrájený na plátky a ihned podáváme.