

## Kouzlo domácích limonád

---



Vyzkoušejte některý z našich osvědčených receptů:

### **Svěží okurková limonáda**



Kdo neholduje příliš sladkým nápojům, ale přesto rád ve svém drinku uvítá trochu chuti, je pro něj okurková limonáda tou pravou volbou. Příprava je jednoduchá a osvěžení ohromné. Na výrobu litr si nachystejte:

- 1 větší okurku
- hrst lístků čerstvé máty
- šťávu z jedné limetky
- 1 lžíci cukru nebo medu (můžete vynechat)
- 1 litr vody (může být i sodovka)
- led
- pár koleček citronu a limetky na ozdobu

Okurku oloupeme a vydlabeme z ní semínka, ta můžeme použít do výsledného drinku, pokud konzumentům nevadí. Vhodíme do mixéru, přidáme mátu, šťávu z limetky, pokud chceme, osladíme, zalijeme vodou a rozmixujeme. Do větších sklenic nebo do džbánu vhodíme led, pár koleček citronu a limetky, pár lístků máty a vlijeme připravenou limonádu. Pokud by nám vadily rozmixované lístky máty, můžeme před podáváním přecedit.

### **Řízná grepová limonáda**



Netradiční chuť grepu doladěná jemným podtónem chilli a vyvážená sladkou jahodou. Tuhle limonádu budete chtít ochutnávat pořád dokola. Na litr si připravte:

- 1 střední grep
- 2 dl jahodového pyré (dohladka rozmixované jahody, můžeme nahradit jahodovým džusem)
- 1 litr sodovky
- špetku mletého chilli
- led
- plátky grepu a čerstvé jahody na ozdobu

Z grepu vymačkejte šťávu, smíchejte s jahodovým pyré, pokud vám vadí zrníčka, pyré přecedte. Můžete také použít stoprocentní jahodový džus, ale počítejte se sladší chutí. Přidejte špetku chilli a zalijte sodou. Vlijte do džbánu s ledem a čerstvým ovocem.

## **Nesmrtelná malinovka**



Klasika, která však potěší každého a neměla by chybět na žádné letní party. Navíc příprava vám nezabere víc než deset minut. Na litr budete potřebovat:

- 2 hrnky čerstvých malin
- 1 citron
- 1 limetku
- 2 lžíce třtinového cukru
- 1 litr sodovky
- hrst lístků čerstvé máty
- Led, maliny na ozdobu

Maliny rozmixujeme dohladka a přecedíme přes jemné sítko, abychom se zbavili semínek. Z citronu a limetky vymačkáme šťávu a vmícháme do malinového pyré. Osladíme cukrem. Do džbánu vhodíme led, mátu a pár čerstvých malin. Přidáme pyré a vše zalijeme sodovkou.

### **Netradiční limetková limonáda**



Na první pohled zvláštní kombinace limetkové šťávy a kondenzovaného mléka, ale věřte, že chuť této limonády vás odrovná. Štiplavost limety a bazalky výborně ladí s krémovou a sladkou chutí mléka. Na 1 litr si nachystejte:

- 5 větších limetek
- pár lístků bazalky
- ½ hrnku kondenzovaného mléka
- 1 litr vody
- led, plátky limetky a bazalka na ozdobu

Vymačkejte šťávu z limetek, vložte do mixéru, přidejte bazalku a asi dva hrnky ledu. Rozmixujte a vytvořte tříšť. Tu poté navrstvěte do džbánu, přihodte kolečka limetky a pár lístků bazalky. Zalijte vodou a nakonec přidejte mléko. Vše důkladně promíchejte a podávejte.