



Domowa lemoniada

★★★★★ (9)

🕒 10 minut

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

295 kcal / 1 porcję (878 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 33.65 kcal 1.68%	🥩 Białko 0.19 g 0.38%	🍞 Węglowod. 8.52 g 3.16%	🐟 Tłuszcze 0.07 g 0.1%	🌾 Błonnik 0.47 g 1.88%	GDA 1.68%
---------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------------------	------------------------------	----------------------------



Składniki

- Cytryna - 400g (40 plasterów)
- Cukier brązowy - 112.5g (22 ½ łyżeczki)
- Woda ciepła - 240g (szklanka)
- Woda mineralna niegazowana - 1000g (4 ¼ szklanki)
- Mięta świeża - 2.5g (½ gałązki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Cytryny dokładnie umyj, a następnie wyciśnij z nich sok.

KROK 2: Z wrzącej wody i cukru ugotuj syrop (cukier powinien się rozpuścić).

KROK 3: Sok z cytryn wymieszaj z syropem cukrowym, dodaj wodę mineralną, wymieszaj dokładnie. Wstaw do lodówki i dobrze schłodź.

Smacznego!

