

• ОСВЕЖАЮЩИЙ ДОМАШНИЙ •

ЛИМОНАД

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015



Ингредиенты

1 л воды

250 мл свежавыжатого
лимонного сока

$\frac{1}{3}$ стакана сахара

дольки лимона
для украшения

лед

Лимонад классический

1. В 0,5 л воды влить свежавыжатый лимонный сок, добавить сахар. Тщательно перемешать до полного растворения сахара.
2. Влить оставшиеся 0,5 л воды.
3. Добавить в напиток желаемое количество льда и украсить дольками лимона.



Лимонад по-французски

1. В шейкер влить сок лимона, добавить яйца, всыпать ванильный сахар.
2. Добавить лед (2 кубика на порцию) и смешивать напиток в течение 2 минут.
3. Процедить полученную смесь в высокие стаканы. Влить газированную воду, украсить напиток мятой и долькой лимона. Сразу же подавать.

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ стакана сока
лимона

$\frac{1}{2}$ лимона + лимон для
украшения

3 яйца

2 стакана
газированной воды

$\frac{1}{3}$ пакетика
ванильного сахара

веточки мяты
для украшения

лед



Арбузный лимонад

1. Удалить из арбуза косточки, извлечь мякоть. Выжать с помощью соковыжималки арбузный сок. Процедить его через мелкое сито.
2. Из лайма также выжать сок, добавить к арбузному соку.
3. Мятую потолочь в ступке, добавить в напиток. Добавить мед, тщательно перемешать.
4. Убрать в холодильник на несколько часов, чтобы лимонад настоялся.
5. Подавать лимонад охлажденным, добавив кубики льда.

Ингредиенты

1 кг арбуза

1 $\frac{1}{2}$ ст. л. меда

2 лайма

листья мяты по вкусу



В серии вышли:

