

# Limunada s borovnicama

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRJEME PRIPREME  
< 30 min

## Sastojci

### Za 1 limunadu:

15 ml pirea od borovnica  
15 ml sirupa od meda  
30 ml limunovog soka  
120 ml vode  
led

### Za pire (za 6 limunada):

125 g borovnica  
**Za sirup (za 10 limunada):**  
100 ml vode  
100 ml K plus bagremovog meda

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijavajte 100 ml vode s istim volumenom meda, miješajući otprilike minutu, dok sav med nije rastopljen. Sirup rashladite. Čuvajte u hladnjaku i potrošite unutar 15 dana.

Borovnice operite, stavite u posudu i zagrijavajte na laganoj vatri miješajući oko 3 minute. Kada su borovnice promijenile boju i pustile sok protisnite ih kroz sitno sito tako da dobijete pire. Iscijedite polovicu limuna.

U rashladenu čašu stavite sirup od meda, pire od borovnica i limunov sok. Dodajte kockice leda pa nalijte vode do vrha čaše. Ukorasite kriškama limuna i svježim borovnicama.

Video recept pogledajte u nastavku: