

Limunada s jagodama

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

Sastojci

Za 1 limunadu:

15 ml pirea od jagoda
15 ml sirupa od meda
30 ml limunovog soka
120 ml vode
led
kriške limuna
bosiljak
svježe jagode

Za pire (za 4 limunade):

125 g jagoda

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.

Jagode operite, odrežite im zeleni dio, lagano ih zgnječite pa protisnite kroz sitno sito tako da dobijete pire. Iscijedite polovicu limuna.

U rashladenu čašu stavite sirup od meda, pire od jagoda i limunov sok. Dodajte kockice leda pa nalijte vode do vrha čaše. Ukrasite bosiljkom, kriškama limuna i svježim jagodama.

Video recept pogledajte u nastavku: