

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: