

Leckere Limonadenrezepte

VON

VELESAS



Spis treści:

1. Lemoniada cytrynowa
2. Lemoniada pomarańczowa
3. Lemoniada truskawkowa
4. Lemoniada gruszkowa
5. Lemoniada imbirowo-miętowa
6. Lemoniada brazylijska
7. Lemoniada malinowa
8. Lemoniada ananasowa
9. Lemoniada brzoskwiniowa
10. Lemoniada ogórkowa
11. Lemoniada bazyliowa
12. Lemoniada kiwi
13. Lemoniada lawendowa
14. Lemoniada rozmarynowa
15. Lemoniada granatowa
16. Lemoniada arbuzowa
17. Lemoniada rabarbarowa
18. Lemoniada jabłkowo-ziołowa

1. Lemoniada cytrynowa

Składniki:

- 350 g cukru
- 2 litry wody
- 350 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Przygotowanie:

Cukier wsypać do małego garnka i dodać 250 ml wody. Mieszaninę podgrzewać na umiarkowanym ogniu i gotować, aż kryształ się rozpuszcza.

2. Lemoniada pomarańczowa

Składniki:

- 3 pomarańcze
- 1 cytryna
- 100 g cukru
- 1½ litra wody

Przygotowanie:

Wycisnąć sok z cytrusów i zdjąć najwyższą warstwę skórki cytryny. Cukier wrzucić do garnka i zalać wodą. Wmieszać sok i doprowadzić do wrzenia, następnie zmniejszyć ogień i gotować przez kolejne 5-10 minut.

3. Lemoniada truskawkowa

Składniki:

- 420 g płynnego miodu
- 1 700 ml wody
- 450 g truskawek
- 350 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- garść lodu

Przygotowanie:

Do 500 ml wody dodać miód i dokładnie wymieszać. Mieszanę miód-truskawki zmiksować w blenderze. Dodać sok z cytryny i pozostałą wodę, wymieszać. Przełożyć napój do szklanek z kostkami lodu.

4. Lemoniada gruszkowa

Składniki:

- 1 kg gruszek
- 100 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 2½ litra wody
- kilka gałązek mięty
- miód - do smaku
- 1½ litra wody mineralnej

Przygotowanie:

Obierz gruszki, pokrój wzdłuż na pół i usuń nasiona. Półę połowę soku z cytryny i umieść w garnku. Dodaj wodę i miętę, doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i duś gruszki pod przykryciem przez około 40 minut. Miętę wyrzuć, a owoce przełóż na talerz. Pozostaw wywar do lekkiego ostygnięcia i wymieszaj z miodem. Płyn powinien być dość słodki. Odstaw wywar i gruszki do ostygnięcia. Owoce zmiksuj blenderem. Połącz je z wywarem gruszkowym, wodą mineralną i pozostałym sokiem z cytryny.

5. Lemoniada imbirowo-miętowa

Składniki:

- 100 g cukru
- 1 litr wody
- 1 kawałek imbiru wielkości 2–3 cm
- ½ pęczka listków mięty
- 250 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- garść kostek lodu

Przygotowanie:

Włóż cukier do małego garnka i dodaj 120 ml wody. Mieszaj i gotuj na średnim ogniu, aż cukier się rozpuści. Dodaj grubo posiekany, obrany imbir i liście mięty do syropu, wymieszaj i wystudź. Przecedź syrop przez sito, wymieszaj płyn z resztą wody i sokiem z cytryny. Nalej napój do szklanek z kostkami lodu.

6. Lemoniada brazylijska z mlekiem skondensowanym

Składniki:

- 4 limonki
- 200 g cukru
- 1.400 ml wody
- 6 łyżek skondensowanego mleka
- garść lodu

Przygotowanie:

Odetnij końce limonek i każdy owoc podziel na osiem części. Z owoców, cukru i wody wykorzystując mikser utwórz gładką masę. Odsącz masę przez sitko. Ciecz wymieszaj z mlekiem skondensowanym. Następnie dodaj lód i ponownie zmiksuj mikserem.

7. Lemoniada malinowa

Składniki:

- 340 g malin
- 120 ml wody
- 100 g cukru
- 150 g miodu
- 240 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 Liter wody mineralnej
- garść lodu

Przygotowanie:

Maliny zmiksuj blenderem i przecedź przez sitko. Cukier i miód rozpuść w wodzie. Dodaj malinowe puree, sok z cytryny i wodę mineralną. lemoniadę przelej do szklanek razem z kostkami lodu.

8. Lemoniada ananasowa

Składniki:

- 1 średniej wielkości ananas
- 100 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 3 łyżki brązowego cukru
- 1.200 ml wody
- garść lodu

Przygotowanie:

Obierz ananasa i pokrój na średniej wielkości kawałki. Ananasam sok z cytryny i cukier zmiksuj blenderem na gładką masę. Rozcieńcz otrzymaną mieszanę wodą i dodaj lód.

9. Lemoniada brzoskwiwniowa

Składniki:

- 5–6 brzoskwiń
- starta skórka z trzech cytryn
- 250 g cilri
- 1½ litra wody
- 250 ml świeżego soku z cytryny
- garść lodu

Przygotowanie:

Brzoskwinie pokrój na małe kawałki i włóż do garnka. Dodaj skórkę, cukier i 500 ml wody. Gotuj na średnim ogniu, aż cukier się rozpuści i brzoskwinie zmiękną. Rozgnieć owoce za pomocą tłuczka i gotuj jeszcze chwilę, aż masa lekko zgęstnieje. Odstaw do ostygnięcia i przecedź przez sitko. Dodaj pozostałą wodę i sok z cytryny. Przelej napój do szklanek razem z lodem.

14. Lemoniada rozmarynowa

Składniki:

- 2 litry wody
- 2-3 gałązki świeżego rozmarynu
- 100 g cukru
- 170 g miodu
- 300 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- garść kostek lodu

Przygotowanie:

Doprowadź 500 ml wody do wrzenia. Dodaj rozmaryn, zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez 10 minut. Wyjmij rozmaryn i ostudź wywar. Rozpuść w nim cukier i miód, a następnie ostudź. Dodaj sok z cytryny i pozostałą wodę. Napełnij szklanki lemoniadą i dodaj lód.

10. Ogórkowa lemoniada

Składniki:

- duży ogórek
- 280 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 170 g płynnego miodu
- 500 ml czystej wody
- 800 ml wody mineralnej

Przygotowanie:

Pokrój ogórek na średnie kawałki. Włóż go do blendera razem z sokiem z cytryny, miodem i wodą. Przecedź mieszaninę przez sitko i wymieszaj z wodą mineralną.

15. Lemoniada granatowa

Składniki:

- 200 g cukru
- 1 litr wody
- 300 ml świeżo wyciśniętego soku z cytry
- 500 ml soku z granata
- garść lodu

Przygotowanie:

Włóż cukier do małego rondelka i dodaj 250 ml wody. Wymieszaj syrop i gotuj, aż kryształy się rozpuszczą. Następnie ostudź. Wymieszaj sok z cytryny i sok z granatu z pozostałą ilością wody i syropem. Jeśli lemoniada jest kwaśna, dodaj cukru według własnego gustu. Nalej napój do szklanek z lodem.

11. Lemoniada bazyliowa

Składniki:

- 1 cytryna
- 1 pęczek fioletowej bazylii
- 150 g cukru
- 2½ litra wody
- garść kostek lodu

Przygotowanie:

Pokrój cytrynę na plasterki i oddziel liście bazylii od łodyżek. Wrzuć liście, cytrynę i cukier do wrzącej wody. Doprowadź ponownie do wrzenia, zdejmij z ognia i przykryj na 15 minut. Wyjmij cytrynę i pozostaw na około pół godziny. Przecedź napój przez sitko, ostudź i napełnij szklanki lodem.

16. Lemoniada arbuzowa

Składniki:

- 1 arbuz (5 kg)
- 2 limonki
- 3 łyżki brązowego cukru
- 500 ml wody mineralnej
- garść kostek lodu

Przygotowanie:

Arbuz przekroić na ćwiartki, oddzielić miąższ od skórki nożem i wrzucić go do miski. Wycisnąć z limonek sok i wlać go na kawałki arbuza. Następnie wszystko dokładnie zmiksować za pomocą blendera. Dodać brązowy cukier i dobrze wymieszać. Następnie przelać sok przez drobne sito. Przygotować szklanki z kostkami lodu, wlać sok i uzupełnić go wodą mineralną lub z kranu.

12. Lemoniada kiwi

Składniki:

- 8 średnich kiwi
- trochę zwykłej wody
- 150 g cukru
- 180 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 litr wody mineralnej

Przygotowanie:

Obierz kiwi i pokrój dwie z nich w drobną kostkę. Umieść kawałki w foremkach do lodu, zalej wodą i zamroź. Pozostałe kiwi zmiksuj i przetrzyj przez sitko. Rozpuść cukier w soku z cytryny, dodaj przecier z kiwi oraz wodę mineralną i wymieszaj. Dodaj kostki kiwi do napoju.

17. Lemoniada rabarbarowa

Składniki:

- 1 kg rabarbaru
- 500 g cukru, można zastąpić słodzikiem lub stewią
- 3 litry wody
- według uznania mięta
- 1 limonka
- garść lodu

Przygotowanie:

Rabarbar umyć i pokroić na większe kawałki. Według uznania dodać cukier do 3 litrów wody i zagotować, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 5 minut. Zdjąć garnek z palnika i pozostawić na 30 minut. Następnie przelać przez sito, podać z miętą, limonką i kostkami lodu.

13. Lemoniada lawendowa

Składniki:

- ½ pęczka świeżej lawendy lub 1-2 łyżki suszonej
- 200 g cukru
- 1 litr wody
- 350 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- garść kostek lodu

Przygotowanie:

Cukier posyp lawendą i dokładnie wymieszaj. Dodaj 500 ml wrzącej wody i zamieszaj, aby cukier się rozpuścił. Przykryj pojemnik i pozostaw na 30–40 minut. Przecedź powstały syrop. Dodaj sok z cytryny i pozostałą zimną wodę. Napełnij szklanki lodem i wlej do nich lemoniadę.

18. Lemoniada jabłkowo-ziółowa

Składniki:

- Zioła według uznania (bazylia, mięta, melisa cytrynowa, tymianek cytrynowy itp.)
- 500 ml soku jabłkowego
- 1 cytryna
- cukier
- 1 litr wody mineralnej
- kostki lodu

Przygotowanie:

Zioła umyć, zdzierać z nich liście i drobno posiekać. Sok jabłkowy i sok z połowy cytryny zagotować z cukrem, aż cukier się rozpuści. Następnie wyłączyć kuchenkę, dodać zioła i pozostawić mieszaninę do ostygnięcia. Przecedzić przez drobne sito. Mieszanekę ziołowo-jabłkową wlać do szklanek z lodem.