

Имбирный лимонад

Вам понадобится

| | |
|-------------------|--------|
| Имбирь | 10 г |
| Лимон | 140 г |
| Сахар | 35 г |
| Вода газированная | 500 мл |

Приготовление

- 1 Очистить корень имбиря от кожицы при помощи ножа или овощечистки. Натереть имбирь на мелкой терке или нарезать маленькими кусочками и измельчить в блендере.
- 2 Разрезать лимон пополам, выжать сок из половинки. Оставшуюся половинку нарезать очень тонкими ломтиками. Соединить лимонный сок с тертым имбирем в небольшой емкости.
- 3 Развести сахар в четверти стакана теплой воды до полного растворения. Добавить к имбирю и лимонному соку, перемешать. При желании можно процедить смесь через сито и хорошенько отжать частицы имбиря.
- 4 Влить имбирно-лимонную смесь в кувшин, в котором будете подавать лимонад. Залить все хорошо охлажденной газированной водой, добавить ломтики лимона и сразу подавать.