

Оранжед

Вам понадобится

Клубника	400 г
Лимон	150 г
Кипяток	1,5 л
Сахар	220 г
Вода холодная	2 л

Приготовление

- 1 Апельсины сложить в пакет и убрать в морозильную камеру на 30 минут. Через некоторое время их достать и нарезать ножом на кусочки. После морозилки апельсины легче измельчаются и лучше отдают сок.
- 2 Кусочки апельсинов сложить в большую чашу измельчителя или кухонного комбайна и прокрутить несколько раз, чтоб они не измельчились в кашу..
- 3 Переложить апельсиновую массу в кастрюлю, добавить сахар и залить кипятком. Перемешать и оставить до полного остывания.
- 4 Затем процедить через сито, выдавить сок лимона. Размешать. Напитку дать настояться в холодильнике, перед подачей разбавить холодной водой и добавить лед.