

Каркаде с огурцом и имбирем

Вам понадобится

Охлажденный чай каркаде –	400 мл
Газированная вода	60 мл
Огурец	80 г
Имбирь	20 г
Лайм	20 г
Мед	50 г
Лед	по вкусу
Мята	для украшения

Приготовление

- 1 Заварить каркаде и охладить его. Имбирь и огурец мелко натереть в отдельную емкость.
- 2 Выдавить лайм в смесь имбиря и огурца. Аккуратно перемешать и процедить смесь в стаканы, постаравшись извлечь как можно больше жидкости.
- 3 Листья мяты размять в ладонях, чтобы выпустить масла и аромат, затем добавить их в стакан для подачи. Добавить половину порции каркаде и газировки, мед. Аккуратно перемешать и добавить лед.
- 4 Украсить коктейль мятой, огурцом, лаймом или имбирем и подавать.