

Okurková limonáda

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Okurku oloupeme a najemno nastrouháme na struhadle. V míse okurku zalijeme litrem mírně perlivé minerálky a přisypeme tak 2 lžíce cukru a 2 lžíce šťávy z limetky nebo citronu. Celou směs lehce promícháme a následně rozmixujeme tyčovým mixérem. Vzniklou směs přecedíme přes sítko do džbánu či jiné větší nádoby. Dáme limonádu vychladit do lednice.

Ingredience

- **Okurka hadovka** - 120 g
- **Citróny** - 20 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 20 g

