

Limonada od zove



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** cvetovazove
- **1,5** l vode
- **1** limun
- **100** g šecera (ili više po ukusu)

Priprema

Cvetove zove preliti vodom i ostaviti da prenoce. Procediti kroz gazu ili gustu cediljku, dodati šecer i sok od limuna. Prilikom služenja, dodati kockice leda, cvetice zove i listove maticnjaka.

Jacinu soka odredite sami - ako vam je ukus jak, dodajte malo više vode. U sok od zove, bez obzira na koji nacin ga pripremam, ne dodajem limunsку kiselinu dobijenu veštackim putem jer se ona dobija iz šecera procesom fermentacije uz pomoc odreinenih plesni. Samim tim bi bilo poželjno izbegavati je. Prirodna limunska kiselina se retko gde proizvodi - tj. ekstrahuje iz limuna. Znaci, limuntus je veštacka limunska kiselina.

Savet