

Domaca limunada



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **510** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** limuna
- **4 kesice** limontusa
- **1 kg** šecera
- **8 l** vode

Priprema

Prvo potopite limun u 1 l vode sa 1 kašikom sode bikarbone. Zatim limun dobro operite pod mlazom vode. Limun sitno iseckajte sa sve korom. (Limun možete samleti na mašini za meso ili u secku. U vecem dubokom loncu, dodajte ssmleveni limun, šecer, vodu i limontus. Povremeno izmešajte sve sastojke sa vodom, poklopite lonac i ostavite da odstoji 8h ili da prenoci.

Sutradan procedite limunadu kroz cediljku ili preko gustog sita. Zatim proceenu limunadu napunite ciste sterilisane, staklene flaše. Flaše zatvorite poklopcem, ostavite u frižideru ili na nekom hladnom mestu.

Savet

Limunadu možete sipati u plastine flaše i zamrznuti u zamrzivau, uzimati po potrebi.. Limunada osvežava i prija puna vitamina.