

Лимонад из ревеня



Что нужно:

- газ. вода - 1,5 литра
- вода - 1 стакан;
- тростниковый сахар - 200-250 г;
- клубника - 250-300 г;
- ревень - 400 г.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем все наши ингредиенты;
2. В крупной кастрюле смешиваем простую воду, сахар, нагреваем и варим на слабом огне 10 минут (помешивая);
3. Нарезаем ревень и клубнику (мелко не нужно) и закладываем в кастрюлю, перемешиваем и варим (на среднем огне) 4 минуты;
4. Газированную воду убираем в холодильник;
5. Сливаем сироп (удобнее через дуршлаг) в кувшинчик и полностью остужаем (вообще не должен быть тёплым!).
6. При подаче разливаем по стаканам следующим образом: чуть больше половины стакана нашего сиропа и в оставшуюся часть газированной воды;
7. По желанию, можно добавить лёд и украсить клубничкой, надев её на стакан.