

JAGODNA LIMONADA

- ✓ 2 lončka jagod, šopek mete, 2 limoni, sok
- ✓ 2 žlički sladila po izbiri (pazimo na moč)
- ✓ limona
- ✓ nekaj listkov bazilike in mete
- ✓ 5 jagod, narezanih na rezine
- ✓ 3 lončki ledenih kock



1. Jagode in zelišča operemo in posušimo s papirnato brisačko. Jagodam odrežemo peclje, nato jih narežemo na koščke in postavimo v posodo. Dodamo listke mete in z vilicami ali kuhalnico dobro pretlačimo.
2. Nato precedimo v vrč skozi fino cedilo.
3. Limoni ožamemo, da dobimo sok. Zlijemo ga v vrč, dodamo eritritol (ali sladkor), listke bazilike, dobro premešamo in zalijemo s približno 7 dl vode.
4. V limonado dodamo še rezine limone, nekaj listkov mete in koščke jagod. Nalijemo v kozarce do treh četrtin.
5. Ledene kocke stresemo v zmogljiv mešalnik in pulzno zdrobimo. Ledeni drobljenec dodamo na vrh limonade v kozarcih.
6. Po želji pred serviranjem na vrh še rezino jagode, v kozarec zatlačimo nekaj vejic svežih zelišč, na rob pa še rezino limone in postrežemo.