

Värskendav sidrunilimps



Klassikaline sidrunilimps tervislikus versioonis

Mis oleks suvi ühe värskendava sidrunilimpsita? See tervislik versioon klassikalisest karastusjoogist maitseb nagu ehe sidrunilimonaad, ainult selle vahega, et klassikalist valget suhkrut pole selles grammigi! Niisamuti pole lisatud ühtegi lisaainet - ainult ehedad sidrunid! Heale maitsele lisaks pakub see värskendav jook sinu kehale korraliku turgutust, pakatades C-vitamiinist, mineraalidest ning kasulikest antioksidantidest. Proovi kindlasti ja sinu keha tänab sind!

Kogus: neljale limpsisõbrale

Valmistusaeg: 20 minutit

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

- 250 ml värskelt pressitud sidrunimahla (umbes 5 sidrunit)
- 1 liiter vett (tavalist või gaseeritud)
- 115 g toormett
- jääd ja sidruniviile (serveerimiseks, valikuline)
- blenderit

Kuidas sidrunilimpsi valmistada?

Pressi sidrunitest välja mahl ning vala see koos meega blenderisse. Surista ühtlaseks ning vala läbi sõela suuremasse kannu või pudelisse. Seejärel kalla juurde vesi, sega läbi ja naudi! Soovi korral lisa serveerides jääkuubikuid ja värskaid sidruniviile.

PS. Kui blenderit ei ole käepärast, võid sidrunimahla ja mee kokku segada ka käsitsi.