



Lemoniada lilakowa

 Nikita

Polecane na: [napoje](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

kwiaty bzu lilaka - 1 szklanka
cytryna - 2-3 plaster
rodzynek (opcjonalnie) - - kilka

woda - 800 ml
cukier - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kwiaty bzu lilaka zbieramy w słoneczny, suchy dzień w czystej okolicy. Obskubujemy je z zielonych łodyżek i wrzucamy do butelki. Dodajemy kilka rodzynek, 2-3 plastry cytryny i sok wyciśnięty z cytryny (około 1 łyżeczkę). W wodzie rozpuszczamy cukier i zalewamy kwiaty bzu. Butelkę zakręcamy i odstawiamy w ciepłe, słoneczne miejsce na 3-4 dni (czas zależy od temperatury, im cieplej, tym szybsza fermentacja). Dobrze jest odkręcić butelkę raz dziennie, aby wypuścić ewentualne gazy. Po 3-4 dniach odciskamy kwiaty, lemoniadę wlewamy do butelki i wstawiamy do lodówki do schłodzenia. Lemoniadę można pić od razu, ale warto poczekać kilka dni. Będzie ona coraz bardziej gazowana i kwaśniejsza. Po prostu pyszna i pachnąca.