




Lemoniada z czerwonej koniczyny

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

koniczyna czerwona (świeże kwiaty) - 1 szklanka
woda - 1 litr

cukier - 1/4 szklanka
drożdże winne - - szczypta

Dodatkowe info:

Kwiat koniczyny ma przyjemny słodki, łąkowy smak, kojarzący się z latem. W tamtym roku z mojej łąki kwietnej zrobiłam eksperymentalnie syrop z 3 rodzajów koniczyny, był pyszny. Zrobiłam też ocet, także wyjątkowo aromatyczny, suszyłam kwiaty jako dodatek do herbatek, kisiłam kwiaty, a w tym roku przyszedł czas na lemoniadę. I tym razem to także był udany eksperyment. Takiej lemoniady nie kupi się w żadnym sklepie. Jak dla mnie jej smak jest na równi z lemoniadą z bławatka (<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/lemoniada-z-blawatka->), którą robię od wielu lat, obowiązkowo.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Po zerwaniu kwiaty koniczyny zostawiany na 1-2 godziny, aby owady ją opuściły. Następnie wkładamy je do butelki z szeroką szyjką.

KROK 2: Wodę mieszamy z cukrem i odrobiną drożdży i wlewamy do koniczyny.

KROK 3: Zakręcamy i stawiamy na słonecznym miejscu, co jakiś czas wstrząsamy butelką i odkręcamy, aby odgazować nadmiar gazów

(aby nie rozsadziło butelki).

KROK 4: Po 3-5 dniach lemoniada powinna być już gotowa. Płyn zmieni kolor na jasno różowy.

KROK 5: Po tym czasie zlewamy płyn, odciskamy mocno koniczynę. Przelewamy do butelek i odstawiamy w chłodne miejsce (najlepiej do lodówki). 3-5 dniowa lemoniada jest musująca, lekko słodka i orzeźwiająca, pachnąca latem.