

Rebarborovo-zázvorová limonáda

- 500 g rebarbory (očistenej a nakrájanej)
- 300 g kryštálového cukru
- 30 g čerstvého nakrájaného/postrúhaného zázvoru
- 10 g kyseliny citrónovej
- 700 ml vody

Do hrnca dáme spolu variť vodu, rebarboru a zázvor. Za občasného miešania varíme aspoň pol hodiny, alebo dokiaľ sa rebarbora nerozpadne.

Po zmene štruktúry hlavnej suroviny pridáme cukor a kyselinu citrónovú. Za častého miešania (najmä na začiatku, kým sa cukor roztopí) varíme až do zhutnutia na sirupovú konzistenciu.

Podľa toho, či chceme sirup „smeťavý“ alebo nie, sa vyberieme podľa nasledujúcich krokov:

- Buď celú zmes rozmixujeme ponorným mixérom
- alebo zmes precedíme cez husté sito alebo gázu do druhého hrnca.

Hotový sirup nalejeme do pohárov a môžeme ich veselo zasterilizovať. V chladničke vydržia otvorené asi dva týždne alebo do času, kým ich niekto nevypije.

Na zdravie!

