



Lemoniada arbuzowa

5 porcji

15 minut

Składniki

- 500 g miąższu arbuza bez pestek, pokrojonego na kawałki
- 1 cytryna, bez skórki, pokrojona na kawałki i pozbawiona pestek
- 80 g cukru pudru
- 1 l schłodzonej wody
- kostki lodu, do podania

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Do kielicha do gotowania włóż 500 g arbuza bez pestek.

3

Posiekaj.

4

Za pomocą sita o drobnych oczkach przecedź mieszankę do dużego dzbanka. Odrzuć miąższ.

5

Umieść całą cytrynę, 80 g cukru i 500 ml schłodzonej wody w kielichu do gotowania.

6

Zmiksuj.

7

Dodaj pozostałe 500 ml schłodzonej wody.

8

Przecedź lemoniadę do dzbanka z sokiem z arbuza.

9

Gotowe do podania! Smacznego!