

Ροζ λεμονάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- **1 φλ.** ζάχαρη
- **200 γρ.** φράουλες ώριμες και γερές
- **2/3 φλ.** φρεσκοστυμμένο λεμόνι
- **750 ml** σόδα αναψυκτικό
- **1** λεμόνι κομνο σε λεπτές φέτες για το σερβίρισμα
- πάγο για το σερβίρισμα

Βάζουμε τη ζάχαρη, τις φράουλες και ένα φλιτζάνι νερό σε κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ανακατεύουμε να λιώσει η ζάχαρη και πατάμε με την κουτάλα να λιώσουν οι φράουλες. Αφήνουμε να κρυώσει. Περνάμε το μείγμα από σήτα λεπτή, να φύγουν τα σποράκια της φράουλας. Ενώνουμε το κρύο σιρόπι φράουλας, το λεμόνι και τη

σόδα σε κανάτα. Γεμίζουμε τα ποτήρια με παγάκια και βάζουμε ροζ λεμονάδα και φέτες λεμονιού.

Πηγή: argiro.gr