

Σπιτική λεμονάδα από την κυρα-Δέσποινα



Θυμάστε την κυρα-Δέσποινα και τον κυρ-Λευτέρη;

Ήπιαμε στο σπίτι τους, στα βουνά της Κεφαλονιάς, μια υπέροχη σπιτική λεμονάδα.

Πήγε κάτω σαν νερό.

Η κυρα-Δέσποινα μας έδωσε την συνταγή.

Γίνεται 1 1/2 λίτρο περίπου.

Χρόνος προετοιμασίας 10΄

Χρόνος μαγειρέματος 15΄ - 20΄.

ΥΛΙΚΑ:

2 κούπες νερό

2 φλούδες λεμονιού

1 κιλό ζάχαρη

3 κούπες χυμό λεμονιού σουρωμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε το νερό με τις φλούδες λεμονιού, για 10 λεπτά σε σιγανή φωτιά και με σκεπασμένο το καπάκι. Έτσι θα πάρει άρωμα και χρώμα το σιρόπι.

Στη συνέχεια βγάζουμε τις φλούδες και ρίχνουμε την ζάχαρη. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί.

Βράζουμε σε δυνατότερη τώρα φωτιά για περίπου 15΄ ή μέχρι το μίγμα να κάνει

κόμπο, δηλαδή αν το σηκώσουμε με ένα κουτάλι, να πέφτει σιγά σιγά σε σταγόνες που «στέκονται».

Μόλις είναι έτοιμο, ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε και βγάζουμε αμέσως από την φωτιά. Περιμένουμε να κρυώσει και το βάζουμε σε μπουκάλια στο ψυγείο.

Όταν το σερβίρουμε, βάζουμε στο ποτήρι 3-4 κουταλιές χυμό από το μίγμα, παγάκια και συμπληρώνουμε με κρύο νερό. Προσθέστε λιγότερο ή περισσότερο σιρόπι ανάλογα με τις γευστικές μας προτιμήσεις αλλά και το μέγεθος του ποτηριού. Ανακατεύουμε και...έτοιμο.

Ευχαριστούμε πολύ την κυρα-Δέσποινα.

ΚΑΛΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΔΡΟΣΙΑ ΤΟΥ ΝΑ ΄ΧΟΥΜΕ

Πηγή: mazi-xeri-xeri.blogspot.gr