



Σπιτική Λεμονάδα Μοχίτο

Χρόνος
Εκτέλεσης



Συστατικά

- 500γρ. ζάχαρη
- 250γρ. νερό
- 700γρ. καθαρό χυμό λεμόνι
- Ξύσμα από 4 λεμόνια
- 2 κλαδάκια φρέσκο δυόσμο

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε σε μία βαθιά κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη το Ξύσμα και το φρέσκο δυόσμο να βράσουν. -Μόλις πάρουν βράση και λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε το χυμό λεμονιού που φροντίζουμε να είναι καθαρός χυμός..(δλδ. αφού στίψουμε τα λεμόνια περνάμε το χυμό και από ψιλή σίτα..)
- Μόλις πάρει πάλι βράση... σβήνουμε το μάτι. κλείνουμε το καπάκι της κατσαρόλας.. και το αφήνουμε έτσι μέχρι να κρυώσει...
- Όταν κρυώσει το σουρώνουμε και το βάζουμε σε μπουκάλια και το κρατάμε στο ψυγείο μας... -Σερβίρουμε βάζοντας λίγο από το χυμό στο ποτήρι μας και αρεώνουμε με νερό ή ανθρακούχο νερό ή και σόδα... Σημείωση: αν δεν μας αρέσει ο δυόσμος μπορούμε να τον παραλείψουμε αλλά δική μου γνώμη είναι να το δοκιμάσετε... η λεμονάδα αυτή εκτός ότι σε ξεδιψά τις ζεστές μέρες του Καλοκαιριού, είναι και περισσότερο χωνευτική λόγω του δυόσμου.... επίσης έχετε και έτοιμο το χυμό για τα καλοκαιρινά σας μοχίτο ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΟΝΟ ΤΑ ΛΕΜΟΝΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΚΕΡΩΜΕΝΑ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ..