

Miętowa lemoniada z ginem



4 porcje



5 minut +
oczekiwanie

Składniki

Liczba porcji: 4

- 5 gałązek świeżej mięty
- 2 cytryny
- 4 łyżki cukru trzcinowego
- 1 l wrzątku
- 100 ml ginu

kilka kostek lodu



PRZYGOTOWANIE:

- Miętę dokładnie opłukać, po czym oderwać listki i wrzucić do dzbanka. Zalać wrzątkiem i odstawić na 10 min. Następnie wsypać cukier i wymieszać, by się rozpuścił. Odstawić do ostygnięcia.
- Cytryny starannie umyć, po czym z jednej wycisnąć sok i wlać do naparu miętowego. Drugą cytrynę pokroić w plasterki i wrzucić do dzbanka.
- Do lemoniady wlać gin i wrzucić kostki lodu. Wymieszać.

Sprawdź też! [Nie tylko z tonikiem. Poznaj 8 pysznych koktajli na ginie](#)

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/mietowa-lemoniada-z-ginem/>