

# Lemoniada rabarbarowa

Sezon na rabarbar rozpoczęłam w tym roku od pysznego i lekkiego ciasta – przepis. Rabarbar, czyli rzewień, bo to jego druga nazwa ma działanie przeciwzapalne i przeciwnowotworowe, bo zawiera w sobie rapontygeninę, która spowalnia rozwój komórek nowotworowych. Warto więc pić rabarbar dla zdrowia. W trakcie cieplejszych dni na pewno przyjemnie Was orzeźwi lemoniada rabarbarowa, czyli w skrócie rabarbarada :).

Lemoniada rabarbarowa (rabarbarada)



DUSIOWA KUCHNIA



1 kg rabarbaru  
szklanka cukru  
1,5 litra wody  
cytryna  
mięta  
woda gazowana  
kostki lodu

Rabarbar pokroić na mniejsze kawałki i wrzucić do garnka.

Rabarbar zasypać cukrem i zalać 1,5 litra wody.

Całość zagotować i gotować 5 minut, a następnie zostawić do wystudzenia.

Odcedzić rabarbar od powstałego syropu, syrop schłodzić.

Wycisnąć sok z połowy cytryny, a resztę pokroić w plasterki.

Do połowy szklanki wlać syrop rabarbarowy, dodać połowę soku z cytryny, miętę, dopełnić wodą gazowaną i kostkami lodu.



DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA

**Zajrzyj też tu:**

fanpage

instagram

snapachat @dusiowakuchnia