



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Oranżada ze skórek pomarańczowych z cytryną

Podawać w szklankach „literatkach” z kawałkami lodu i plasterkiem cytryny.

Składniki:

- skórka pomarańczowa, 20 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- woda, 1 l
- cytryna, 1 szt.
- cukier, 5 dag

Sposób przygotowania:

Skórki przepuścić przez maszynkę o gęstej siatce. Wymieszać z zimną, gotowaną wodą, przyprawić do smaku kwaskiem cytrynowym i cukrem, oziębic i przecedzić.

