



Składniki

/ 4 szklanki, 1 litr/

- 1 świeże jabłko
- ½ cytryny
- 2-3 plasterki
świeżego korzenia
imbiru
- 1-2 gałązki świeżej
aromatycznej melisy
- 200 ml wrzątku
(do zaparzenia
imbiru)
- 800 ml zimnej,
przegotowanej wody
(łącznie 1 litr wody)
- opcjonalnie: 1
łyżeczka miodu

Przygotowanie

Imbir obierz i pokrój w cienkie plasterki. Zalej go 200 ml wrzącej wody i pozostaw do całkowitego wystudzenia (ok. 15–20 minut), aby powstał aromatyczny napar.

Jabłko i cytrynę dokładnie umyj. Jabłko pokrój w cienkie plasterki (możesz pozostawić skórkę), cytrynę pokrój w półplasterki. Do dzbanka przelej wystudzony napar imbirowy wraz z plasterkami imbiru. Dodaj jabłko, cytrynę oraz melisę. Uzupełnij całość 800 ml zimnej, przegotowanej wody, delikatnie wymieszaj.

Wstaw do lodówki na minimum 15–30 minut. Dla intensywniejszego smaku pozostaw na 1–2 godziny.

Podawaj dobrze schłodzony. Najlepiej smakuje podawany z plasterkami owoców wyjętymi z dzbanka.

Uwaga: Jeśli wolisz słodsza wersję, dodaj łyżeczkę miodu do jeszcze lekko ciepłego naparu imbirowego i wymieszaj przed połączeniem z resztą składników.

POLECANE ODMIANY: Oliwka, Gold Milenium, Piros, Delikates, Cortland

Więcej przepisów: stolicajablka.pl