*Źródło: Książka Termomix ,,Kulinarne ABC, kulinarny sukces każdego dnia’’*

**LEMONIADA**

**SKŁADNIKI:**

2-3 cytryny, najlepiej organiczne, ze skórką, przekrojone na pół,

1000 g schłodzonej wody,

100 g cukru,

10 kostek lodu.

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do naczynia miksującego włóż cytryny, 500 g wody i cukier, przytrzymaj miarkę,

i rozdrabniaj przez **2 sekundy na obrotach nr 10.**

Dodaj pozostałe 500g wody, włóż koszyczek, przytrzymać go kopystką,

Przecedź lemoniadę do dzbanka.

Dodaj kostki lodu i podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.

**Smacznego !**