Malinovo-zázvorová ženšenáda Kombe

|  |  |
| --- | --- |
| Na 4 ženšenády budete potřebovat:  300 g čerstvých malin  200 ml vody  100 g třtinového cukru  šťáva z 1 limety  50 g čerstvého očištěného zázvoru  4 sáčky čaje Kombe  1 l vychlazené perlivé vody | C:\Users\Jana\Desktop\KOMBE\drinky\Malino ženšenová limonáda\malé foto\KOMBE-181_vyb.jpg |

1. Maliny zbavte nečistot a dobře omyjte. Zhruba 100 g malin rozdělte do tvořítka na ledové kostky, zalijte je vodou a dejte zamrazit.  
2. Do hrnce nalijte 200 ml vody, přidejte třtinový cukr a začněte velmi pomalu za stálého míchání zahřívat. Když se cukr rozpustí, přidejte zbylé maliny, limetovou šťávu a nechejte ještě zhruba 5 minut povařit.  
3. Jakmile se maliny začnou rozpadat, stáhněte šťávu z ohně, přidejte najemno nastrouhaný zázvor a nechejte zhruba 30 minut vylouhovat. Poté přeceďte malinovo-zázvorovou šťávu přes jemný cedník, rozmíchejte v ní obsah 4 sáčků čaje Kombe a nechte úplně vystydnout.  
4. Malinovo-zázvorovou šťávu nalijte do vychlazeného džbánku nebo ji rozdělte do vychlazených servírovacích sklenic. Přidejte malinové ledové kostky a zalijte vychlazenou perlivou vodou. Ihned podávejte.

Počet porcí: 4 nápoje o obsahu cca 300 ml

Doba přípravy: do 40 minut (bez mražení ledových kostek)

1 porce: asi 807 kJ/193 kcal