

Mazagran czyli kawowa lemoniada



Autor: **Kuchniax2**
Przepisów: **61** Ocena: **503**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 8 łyżek zmielonej kawy
- dwie cytryny
- 6 łyżek cukru
- mała garstka listków mięty
- zimna woda
- woda gazowana
- lód

Sposób przygotowania:

- 1 Kawę wsypujemy do dzbanka lub do kawiarki typu french press i zalewamy bardzo czystą i bardzo zimną wodą. Moja kawiarka ma 0,5 litra pojemności. Wstawiamy do lodówki na całą noc. Tak, nie mylisz się, to będzie kawa cold brew czyli parzona na zimno. Ma zupełnie inny smak niż kawa na gorąco. Pozbawiona jest goryczki i kwaskowatości, jest dużo łagodniejsza.
- 2 Kawę musimy dobrze przefiltrować. W kawiarence używamy tłoka, ale to nie wystarczy. Bierzemy więc tradycyjny papierowy filtr do kawy (lub złożoną wielokrotnie czystą gazę) i przelewamy przez niego kawę do litrowego dzbanka (w nim będziemy podawać gotowy napój).
- 3 Teraz dodajemy sok z 1 i 1/2 cytryny i cukier. Wszystko mieszamy, tak aby cukier jak najlepiej rozpuścił się w tym zimnym napoju. Pozostałą połówkę cytryny kroimy i wrzucamy półplastry do dzbanka, całość posypujemy liśćmi mięty. Dolewamy do pełna wodę gazowaną (u mnie wyszło ok. 1 i 1/2 szklanki) i dosypujemy lodu. Napój nie jest całkowicie klarowny, a to przez cząsteczki cytryny pozostałe przy wyciskaniu soku.

Smakuje wprost obłędnie a co więcej – ma jednocześnie efekt energetyzujący i orzeźwiający. Mój (prawie dorosły syn) najpierw się skrzywił, kiedy zapytałam czy chce mazagran, ale kiedy spróbował, nie mogłam go oderwać od dzbanka. I usłyszałam komplement – „fajne, takie kwaskowate i daje kopa”:)

Spróbujcie sami, jutro podobno też ma być bardzo gorący dzień:)



Twoje notatki do przepisu: