



POZNAJ ORZEŻWIAJĄCE letnie smaki

liptoniada

To doskonała wariacja
na temat ice tea z udziałem herbaty
Lipton Forest Fruit.



Stoik 450 ml



2 torebki
Lipton Forest Fruit



350 ml wody filtrowanej
lub mineralnej



20 ml soku z limonki
(ok. 1 wyciśniętej limonki)



30-40 ml syropu cukrowego
(proporcje 1:1 woda:cukier)



lód

DEKORACJA:

Maliny i borówki amerykańskie nabite na szpadę na przemian. 2 plastry limonki.

PRZYGOTOWANIE:

1. Zalej herbatę gorącą wodą 90° C i zaparzaj herbatę przez 5 minut. Wyjmij torebki z wody i poczekaj aż napar ostygnie.
2. Wypełnij stoik kośćmi lodu do pełna. Wlej syrop cukrowy, sok z limonki a całość dopełnij naparem.
Do stoika włóż 2 plastry limonki.
3. Całość zamieszaj łyżką barmańską bądź mieszadłem.
4. Udekoruj napój szpadką z nabitymi owocami.

PS. Przygotowując 1 herbatę (stoik 450 ml) warto sporządzić większą ilość porcji. Na 5 herbat polecamy wcześniej przygotować 1l.

Słój z kranikiem 4 l



20 torebek
Lipton Forest Fruit



3,5 l wody
filtrowanej
lub mineralnej



300 ml syropu
cukrowego
(proporcje 1:1
woda:cukier)



150 ml soku z limonki
(ok. 8 wyciśniętych
limonek)



Garść borówek
amerykańskich
oraz malin



lód

DO DEKORACJI POJEDYNCZEJ PORCJI:

Maliny i borówki amerykańskie nabite na szpadę na przemian. 2 plastry limonki.

PRZYGOTOWANIE:

1. Zalej herbaty w żaroodpornym naczyniu 1 l gorącej wody 90° C i odczekaj 5 minut. Wyjmij i odcisnij torebki, a następnie przelej lekko ostudzony napar do dużego słoja i dopełnij ten słój zimną wodą. Dodaj sok z limonki, syrop cukrowy oraz owoce.
2. Nalej Liptoniadę do stoika wypełnionego kośćmi lodu.
3. Każdą porcję udekoruj szpadką z nabitymi owocami oraz plasterami limonki.



POZNAJ ORZEŻWIAJĄCE letnie smaki

liptonito

To znakomita,
bezalkoholowa wariacja na temat Mojito
z użyciem naparu Lipton Delicate Mint.



Stoik 450 ml



DEKORACJA:

Garść mięty. Kilka plasterków owocu na bazie którego robisz Liptonito.

PRZYGOTOWANIE:

1. Zalej herbatę w żaroodpornym naczyniu gorącą wodą 100° C i zaparżaj Lipton Delicate Mint przez 6 minut. Wyjmij torebki z wody i poczekaj aż napar ostygnie.
2. Na dnie stoika umieść: ćwiartki limonki, wybrany owoc i dodaj cukier. Za pomocą moździerza barmańskiego utrzyj składniki na dnie szklanki. Napełnij stoik kruszonym lodem lub pełnymi kośćmi lodu i uzupełnij całość naparem. Całość wymieszaj łyżką barmańską lub mieszadłem.
3. Udekoruj świeżą miętą i kawałkami wybranego owocu.

PS. Przygotowując 1 herbatę (stoik 450 ml) warto sporządzić większą ilość porcji. Na 5 herbat polecamy wcześniej przygotować 1l naparu.

Stój z kranikiem 4 l



DO DEKORACJI POJEDYNCZEJ PORCJI:

Kilka plasterków wybranego owocu. 2 plastry limonki. Garść mięty.

PRZYGOTOWANIE:

1. Zalej herbaty w żaroodpornym naczyniu 1 l gorącej wody 100° C i odczekaj 5 minut. Wyjmij i odciśnij torebki, a następnie przelej lekko ostudzony napar do dużego słoja i dopełnij ten stój zimną wodą. Dodaj sok z limonki, syrop cukrowy oraz owoce.
2. Nalewaj Liptonito do stoika wypełnionego kośćmi lodu. Każdą porcję udekoruj owocami i plasterkami limonki oraz garścią mięty.