



Citrus Potion

PREPARATION TIME: 10 minutes

COST PER SERVING: \$0.04

Makes: 1 single serving

Can refrigerate up to 3 days.

Ingredients

- Clean glasses
- 2 whole sprigs fresh rosemary
- 1 orange slice
- Ice cubes
- One spoon

Instructions

1. Wash your hands.
2. Place two rosemary sprigs in the drinking glass.
3. Place one orange slice in the drinking glass.
4. Fill each glass with ice, top with tap water.
5. Using a spoon, gently stir the orange slice and rosemary.
6. Remove the orange slice and rosemary (to reduce the risk of choking) and set aside.

Ready to drink. Enjoy!



Mix in the extra rosemary to roasted potatoes or sweet potatoes!

For more recipes visit RethinkYourDrinkNevada.com!



This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). Please call 1-800-992-0900 for more information.

This institution is an equal opportunity provider and employer.



University of Nevada, Reno



Poción de Cítricos

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

EL COSTO POR PORCIÓN: \$0.04

Hace: 1 porción sola

Se puede refrigerarlo hasta 3 días.

Los Ingredientes

- Vasos limpios
- 2 Ramitas enteras de romero fresco
- 1 Rodaja de naranja
- Cubitos de hielo
- Una cuchara grande

Las Instrucciones

1. Lávese las manos.
2. Coloque dos ramitas de romero en el vaso.
3. Coloque una rodaja de naranja en el vaso.
4. Llene cada vaso con hielo, cubra con agua de la llave.
5. Con una cuchara, revolviendo suavemente, añada las rodajas de naranja y romero.
6. Retire la rodaja de naranja y el romero (para reducir el riesgo de atragantamiento) y deje de lado.

Listo para beber. ¡A disfrutar!

¡PRUEBA
ESTO!

¡Mezcle el romero extra con papas asadas o camote!

¡Para más recetas visite RethinkYourDrinkNevada.com!



Este material fue financiado por el programa de asistencia nutricional suplementaria del USDA (SNAP). Por favor llame al 1-800-992-0900 para más información.

Esta institución es un proveedor y empleador de igualdad de oportunidades.



University of Nevada, Reno