Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

# Напиток из черной смородины

20 апреля 2012 13:58 · https://open-cook.ru/recipes/napitok-iz-chernoj-smorodiny




Тучи накрыли Питер. В пасмурную дождливую погоду всегда хочется выпечки. А к ней и какого-нибудь напитка вкусного, но уже весна и чай душу не греет. Потому решила я сделать напиток из черной смородины, яблок, лимона и пряностей.

**На 3-х литровую кастрюлю нам понадобится:**

- 300 гр черной смородины (в отсутствие свежей ягоды, взяла замороженую)
- 1 яблоко
- 1/2 лимона
- 1 палочка корицы
- 3 гвоздики

- 1 стакан сахара




Для начала наливаем в кастрюлю воду, почти полную, засыпаем сахар и ставим на сильный огонь, ждем пока закипит.




Когда наш сироп начнет закипать, подготовим фрукты. Яблоко избавим от кожицы и порежем на 5-7 частей, лимон дольками:



Опускаем в кипящий сироп наши фрукты, корицу и гвоздику, перемешиваем и доводим до кипения:




Когда напиток закипит, снимаем кастрюлю с огня и оставляем настаиваться минут на 30 или до полного остывания:




Пить можно теплым со свежей выпечкой или со льдом, чтобы охладиться:



В таких пропорциях напиток получается с насыщенным и бархатным вкусом, вмеру сладким. А вот мой супруг не любит насыщенные напитки, если вы с ним солидарны, разбавьте по вкусу напиток кипяченой водой.




Приятного аппетита!

## Комментарии: 1

**~Молния~** # 21:09 13.07.2013

Рецепт супер. Я его буду готовить когда моя лучшая подруга приедет из Мценска и ещё пиццу буду готовить. Вот мы и погуляем.....