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

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

Малиновый кисель

21 июля 2012 17:20 · https://open-cook.ru/recipes/malinovyj-kisel



На днях очень захотелось киселя. Обычно я готовила его из покупных пакетов и брикетов, но вот, наконец, решилась сделать его нормальным человеческим способом. Один хороший человек подсказал мне пропорцию и сегодня таки был мной приготовлен кисель, но не густой, чтобы его можно было пить. Именно такой мы с супругом любим. Даже не представляете как я гордилась собой, пока до меня не дошло, что кисель – довольно элементарное блюдо и приготовить его никому не составит труда.

Кисель получился жидковат и его удобно пить, в меру сладкий. Его можно приготовить из любых ягод, в том числе из замороженных.

Количество продуктов дано на 2 стакана:

- 250 гр малины
- 1,5 стакана воды и 1/3 стакана для крахмала
- 1 ст.л. сахара
- 1 ст.л. крахмала

В кастрюльку складываем ягоды, сахар, заливаем водой и ставим на средний огонь. Доводим до кипения и держим на огне 5-7 минут:



Затем процеживаем отвар через сито и получаем чистый насыщенного цвета напиток:



Теперь разводим крахмал в холодной воде (1/3 стакана):



Отправляем его в напиток, ставим на огонь и доводим до кипения. Здесь нужно проявить осторожность, не отходите от киселя, иначе он воспользуется вашим невниманием и убежит, тогда вам придется отмывать плиту. После закипания снимаем кастрюлю с огня и остужаем:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой