



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Десерты » Желе из красной смородины

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Желе из красной смородины

8 августа 2012 12:21 · <https://open-cook.ru/recipes/zhele-iz-krasnoj-smorodiny>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Это желе – заготовка для зимы. Чтобы холодным зимним вечером съесть бутерброд со сливочным маслом и вкусным желе.

Этот рецепт я нашла вот здесь: <http://zendosa.livejournal.com/28055.html>

Все довольно просто, пропорция один к одному, т.е. на один стакан пюре из красной смородины нужно взять один стакан сахара.

У меня вышло совсем немножко, одна баночка.

Т.к. сейчас мы живем в Питере и родители, живущие в деревне, далеко, пришлось приобрести красную смородину у станции метро. Вот эта красота:



Необходимо иметь:

- красная смородина
- сахарный песок из расчета один стакан сахара на один стакан пюре
- толкушка
- Сито или марля

Смородину я сполоснула, немного обсушила потолкла толкушкой:



Затем нужно с помощью марли выжать сок. У меня нет марли, поэтому я протерла ягоды через сито:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Теперь добавляем сахар:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Размешиваем до растворения сахара:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Осталось только разлить по стерилизованным банкам:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Осталось только дожидаться зимы и съесть эту вкуснятину!

Приятного аппетита!

Открытая Кухня Анны Нечаевой · open-cook.ru