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

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

Морс из красной смородины

8 июля 2013 16:42 · https://open-cook.ru/recipes/mors-iz-krasnoj-smorodiny



Приятно ведь в жаркий летний день охладиться ягодным морсом…

На 3-х литровую кастрюлю:

- 800-1000 гр красной смородины
- 2,5 л холодной воды
- 1 стакан сахара (получается не слишком сладкий морс)
- марля

Берем глубокую миску или кастрюлю, выкладываем в нее ягоды (предварительно нужно отделить ягоды смородины от веток и сполоснуть под проточной холодной водой) и разминаем толкушкой. Можно и в блендере, но так для меня легче. Затем через сито и 1-2 слоя марли процеживаем получившуюся кашу в отдельную миску. Миску с этим соком убираем до времени в холодильник.



Жмых, оставшийся после предыдущей процедуры **не выкидываем**, а кладем в нашу трехлитровую кастрюлю и заливаем водой. Доводим до кипения, кипятим 2-3 минуты и снова процеживаем.



В процеженную жидкость добавляем сахар и снова доводим до кипения. На этот раз только доводим и сразу же снимаем с огня. Остужаем.



В остывший морс добавляем сок красной смородины, перемешиваем и убираем в холодильник. По желанию добавляем лед. Если вкус будет слишком насыщенным для вас, разбавьте кипяченой водой.



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой