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

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

Малиново-мятный морс

15 июля 2013 11:40 · https://open-cook.ru/recipes/malinovo-myatnyj-mors



Этот напиток был экспериментальным, готовила впервые. Выкладываю рецепт, потому что он оказался очень вкусным с освежающим привкусом мяты.

Пошаговых и финальных фотографий, к сожалению, нет. За это прошу прощения.

Нужно:

- 500 гр малины
- 1,5 литра воды
- 2-3 веточки мяты
- 1/2 стакана сахара (сахар добавляйте по вкусу, с таким количеством напиток будет не слишком сладким)

1)Малину перебрать, сложить в глубокую миску и истолочь ступкой. Процедить через два слоя марли, отставить получившееся **малиновое пюре**, оно пригодится позже.

2)Получившийся жмых заливаем водой и ставим на огонь. Доводим до кипения, снимаем с плиты и процеживаем.

3)В процеженный напиток добавляем веточки мяты и сахар. Снова доводим до кипения и остужаем.

3)Из остывшего напитка убираем мяту и добавляем **малиновое пюре**. Перемешиваем и убираем в холодильник.

Этот морс прекрасно утоляет жажду.
Приятного аппетита!

