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

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

Клюквенный оранжад

20 февраля 2014 09:28 · https://open-cook.ru/recipes/klyukvennyj-oranzhad



Яркий, насыщенный, чудесный прохладительный напиток из клюквы, апельсинового сока и имбиря с волшебным вкусом. Это, конечно, не совсем оранжад, т.е. технология не совсем та, но пусть название останется таким.

Летом этот напиток будет как нельзя кстати, да и в любое другое время тоже.

Источником рецепта послужил вот ЭТОТ САЙТ

По данным автора рецепта из указанного количества продуктов получится **2 порции**, но для нас напиток оказался очень уж насыщенным и из того же кол-ва вышло **6 порций**:

- 1/2 стакана клюквы (можно использовать как свежую, так и замороженную)
- 1 стакан свежевыжатого апельсинового сока (у меня на это ушло 3 средних апельсина)
- 1/4 стакана сахара
- кусочек имбиря, где-то 2,5 см
- 1 стакан простой газированной воды или обычной без газа

Имбирь почистить и нарезать кружочками, не слишком тонкими. Из апельсинов выжать сок.
Сложить в кастрюлю или сотейник клюкву, апельсиновый сок, сахар и имбирь, на среднем огне довести до кипения. Готовить пока вся клюква не станет мягкой.



Когда клюква станет мягкой, растолочь ее деревянной ложкой или толкушкой. Убрать с плиты и охладить. Охлажденную смесь процедить и убрать в холодильник.



Перед подачей добавить газированной или обычной воды и разлить по бокалам. А еще можно добавить лед =)


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой