

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ



Ингредиенты:

Клюква 150 г. , крахмал картофельный 40 г. , вода 1 л. , сахар 60 г.

1. Ягоды перебрать, положить на сито и промыть холодной водой.



2. Размять ягоды деревянной ложкой, добавить 1-2 столовые ложки охлажденной кипяченой воды и отжать сок .



3. Процедить сок через сито, перелить в тарелку и поставить в холодное, темное место .



4. Перенести выжимки в кастрюлю и залить водой, прокипятить 10-15 минут, процедить раствор и довести до кипения.



5. Отлить часть отвара в чашку, остудить и развести в нем картофельный крахмал.



6. К оставшемуся отвару добавить сахарный сироп, размешать и довести до кипения.



7. Добавить в него при непрерывном помешивании разведенный крахмал и еще раз довести до кипения. При вливании крахмала отвар следует быстро размешивать во избежание образования комков.



8. Снять с огня, слегка охладить и влить в готовый кисель отжатый сок, размешать.