Клюквеный сироп

Kızılcık Şurubu

1 кг. клюквы
4 стакана сахара
4 стакана воды
1 лимон

Клюкву помыть, откинуть на дуршлаг. В кастрюле закипятить 2 стакана воды.
Добавить в кипящую воду клюкву и варить пока клюква разварится.
Затем клюкву переложить в сито и подавить, чтобы освободить от косточек.
В кастрюлю добавить еще 2 стакана воды, сахар, закипятить, варить несколько минут, затем добавить клюквеное пюре.
Варить на среднем огне минут 30-45, затем добавить сок лимона и варить еще 10 минут.
Когда сироп остынет налить в банку и поставить в холодильник.
Перед подачей смешать 0,5 стакана воды с 0,5 стакана сиропа.

После охлаждения сироп примет желеобразную консистенцию.

© ml.md (русский) рецепт #: 1626 | название рецепта: Клюквеный сироп | история: 26.04.2024 - 17:19