



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Napój z porzeczek

Polecam podawać ze słomką

Składniki:

- cukier, 20 dag
- porzeczka czerwona, 20 dag
- porzeczka czarna, 20 dag
- kostki lodu, 10 dag

Sposób przygotowania:

Porzeczki opłukać, osaczyć, oberwać jagody. Zagotować wodę w naczyniu emaliowanym, nie obitym. Do wrzącej wody włożyć jagody kilkakrotnie zagotować, odcedzić odciskając sok na sicie. Do gorącego wywaru dodać cukier, rozpuścić go mieszając, zlać do garnków kamiennych i oziębic (+12—14°). Napój można podawać z kawałkami lodu konsumpcyjnego. Wtedy do picia podać, słomkę, opakowaną w bibułkę.

