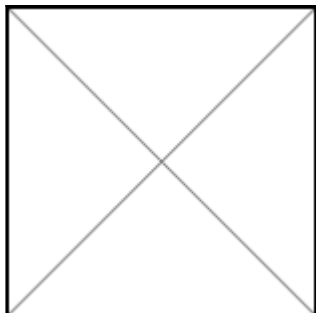




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Napój z żurawin

Zamiast żurawiny mogą być porzeczki

Składniki:

- żurawina, 20 dag
- cukier, 10 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę (3—4 szklanki). Z części wody i cukru ugotować syrop i przestudzić. Owoce przebrać, opłukać pod bieżącą wodą, odsączyć, zmiażdżyć, zalać przegotowaną, ostudzoną wodą i odstawić w chłodne miejsce na ok. 1 godz. Wówczas sok odcedzić, połączyć z syropem, wymieszać, zlać do szklanego dzbanka i rozlewać do szklanek. Można także żurawiny przetrzeć przez sito lub przecieraczkę i połączyć z syropem. Pozostałą na przecieraczce miążgę zagotować z niewielką ilością wody, odcedzić, dodać do przecieru i wymieszać. Uzyskuje się wówczas napój nieklarowny. Można również przyrządzać ten napój z owoców rozgotowanych i przetartych.

