Калина протёртая с сахаром

Добавил(а) Оля
21.09.11 13:40 -





Продукты

- Калина
- Сахар



Собираем калину.



Осторожно отделяем ягоды от веточек.

Ягоды промываем прохладной водой.



Взбиваем ягоды в блендере 4 секунды, чтобы сок отошёл от косточек.



Всё выливаем в сито и протираем над большой чашей. В сите должны остаться только косточки



В ягодное пюре добавляем сахар 1:1.

Хорошо перемешиваем и оставляем калину на 2 дня, периодически перемешиваем, чтобы сахар р

Затем разливаем калину по банкам и храним в прохладном месте.



Это замечательная добавка к блинчикам, сырникам, оладьям.

Добавил(а) Оля
21.09.11 13:40 -

Живые витамины на всю зиму.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:18}