

## Клубничный морс с бадьяном

2011-07-15 13:01:25



Морс отличается от компота своей свежестью, так как в конце варки вливается свежавыжатый сок, поэтому я предпочитаю именно его. А бадьян придаёт ему восхитительную нотку свежести и пряности, делая морс неповторимым!

**На один литр нам понадобится:** 200 клубники 120 сахара (по вкусу) 1 звёздочка бадьяна

Зрелую клубнику перебираем, промываем, удаляем плодоножки, разминаем и отжимаем через марлю или сито сок. Отставляем его в сторону.

Выжимки заливаем горячей водой и варим на слабом огне 5-10 мин с звёздочкой бадьяна. Затем процеживаем, добавляем сахар и вливаем отжатый ранее сок. Охлаждаем, кидаем в кувшин бадьян и переливаем морс.

Получается очень освежающе!

Вообще, я заметила, что иногда нужно рискнуть и освежить классические [кулинарные рецепты](#) небольшой изюминкой! Так вы получите больше разнообразия на вашей кухне используя одни и те же ингредиенты.

**Приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)