

Ляз

Кисель из ягод на солоде





Солод – 450 г

Сахар – 100 г

Сухая черника или черёмуха – 100 г



Сухую черемуху, промыть, затем её
толкут до образования муки.



Залить водой, добавить сахар и поставить в печь или в духовой шкаф при температуре 150° для выпаривания на 2 – 3 часа. Затем добавить солод и поставить еще раз в печь при температуре 170 – 200 ° для загустения на 30 мин.



Подготовленный ляз остудить и подать в чашке или тарелке в холодном виде. Консистенция ляза – густой сметаны, вкус сладкий с привкусом ягод и солода.

Приятного аппетита
«Нянь да сов»

