



Ингредиенты:

- 500 г смеси сухофруктов (яблок, груш, кураги, абрикосов, слив, изюма),
- 4 л воды,
- 400 г сахара,
- меда или сиропа,
- 100 г картофельной муки,
- сушеная лимонная или апельсиновая цедра,
- гвоздика,
- корица по вкусу.

Приготовление

Сухофрукты тщательно промыть в нескольких водах, крупные нарезать. Положить в холодную воду на 1-2 часа. В конце варки влить в суп крахмал, разведенный холодной водой; помешивая деревянной ложкой. Заправить лимонной кислотой или кислым соком.

По вкусу можно добавить ~~агар-агар и обводку~~ свежих яблок. Прекрасное питание, очень удобные в