

Для приготовления этого напитка необходимо взять 400 г моркови, 1 л воды, 70 г меда, стакан ягодного сока, 90 г картофельного крахмала, лимонная и апельсиновая цедра. Необходимо вскипятить воду и добавить морковь, натертую на крупной терке. Все компоненты перемешать и варить до готовности. Затем нужно добавить специи и разведенный соком крахмал, при этом помешивая смесь. Кисель необходимо прогреть и вылить в посуду и добавить мед. Подавать морковный кисель рекомендуется охлажденным и с молоком.