



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kisiel z żurawiny

Gorący kisiel wlać do salaterki lub kompotierek.

Składniki:

- żurawina, 15 dag
- cukier, 15 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag

Sposób przygotowania:

Żurawiny przebrać, opłukać pod bieżącą wodą lub zanurzyć kilkakrotnie z sitem w naczyniu z wodą. Po osaczeniu żurawiny przetrzeć przez przecieraczkę lub sito. Pozostałą na sicie miazgę zalać wrzącą wodą (3 szklanki), zagotować, odcedzić, posłodzić. Mąkę ziemniaczaną rozproszoną małą ilością zimnej wody, zawiesinę z mąki wlać do przecedzonego gorącego wywaru z żurawin, zagotować mieszając, dodać surowy przecier żurawinowy, wymieszać.

