



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

Kisiel z truskawek (jagody, malin)

Gorący kisiel wlać do salaterki lub kompotierek, ostudzić. Można podawać przybrany bitą śmietaną.

Składniki:

- truskawka, 40 dag
- cukier, 10 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag

Sposób przygotowania:

Truskawki wypłukać, usunąć szypułki, przetrzeć przez przecieraczkę lub sito (część drobniejszych owoców pozostawić w całości), zalać wrzącą wodą (2—3 szklanki), posłodzić. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić małą ilością zimnej przegotowanej wody, wlać do przecieru mieszając. Nie doprowadzać do wrzenia. Do gorącego kisielu włożyć całe truskawki.

