



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

### **Kisiel cytrynowy**

Można przybrać bitą śmietaną i plasterkiem obranej cytryny.

#### **Składniki:**

- cytryna, 20 dag
- cukier, 15 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Cytryny dokładnie wymyć, osuszyć, otrzeć na tarce żółtą skórkę, zalać ją wrzącą wodą (2—3 szklanki), dodać cukier, zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić zimną wodą, zawiesinę w do wywaru, mieszając zagotować. Z przepołowionych cytryn w cisnąć sok, wlać do kisielu, dokładnie wymieszać. Gorący kisiel przelać do salaterki lub kompotierek, ostudzić.

