



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

Kisiel mleczno waniliowy

Kisiel podawać przybrany dżemem lub konfiturami.

Składniki:

- mleko, 3 szkl.
- cukier, 8 dag
- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- mąka ziemniaczana, 4 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować (1/3 szklanki pozostawić) z przekrojaną wzdłuż wanilią, dodać cukier. Resztę zimnego mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną i wlać do gorącego mleka z cukrem i wanilią, dokładnie mieszając zagotować. Gorący kisiel przelać do salaterki lub kompotierek, ostudzić.

