



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

Kisiel karmelowy

Można podawać z mleczkiem waniliowym albo przybrany dżemem, konfiturami lub bitą śmietaną.

Składniki:

- mleko, 3 szkl.
- cukier, 10 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z cukrem (1/3 szklanki pozostawić). Z cukru przygotować karmel, rozpuścić we wrzącej wodzie (1/4 szklanki) dodać do zagotowanego mleka. Pozostałe zimne mleko rozmieszać z mąką ziemniaczaną, wlać do gorącego mleka, dokładnie mieszając zagotować. Gorący kisiel przelać do salaterki lub kompotierek, ostudzić.

