



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

Kisiel kawowy

Podawać z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Składniki:

- kawa mielona, 2 dag
- mleko, 3 szkl.
- cukier, 8 dag
- mąka ziemniaczana, 4 dag

Sposób przygotowania:

Zmieloną kawę zalać w rondelku małą ilością wrzącej wody, zaparzyć pod przykryciem. Mleko zagotować z cukrem (1/3 szklanki zimnego mleka pozostawić). Do mleka przecedzić przez sitko napar kawy. Pozostawione zimne mleko rozmieszać z mąką ziemniaczaną i wlać do przygotowanego płynu, dokładnie mieszając zagotować. Gorący kisiel przelać do salaterki lub kompotierek, ostudzić.

