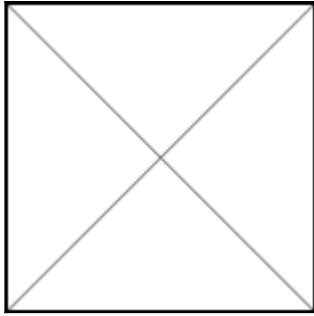




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kisiel malinowy

Powierzchnię skropić paroma kroplami zimnej wody.

Składniki:

- woda, 0.5 l
- mąka ziemniaczana, 4 dag
- cukier, 12 dag
- malina, 20 dag

Sposób przygotowania:

Maliny starannie przebrać, włożyć do cedzaka, przelać zimną wodą, osaczyć. Zagotować wodę, włożyć maliny, i po kilkakrotnym zagotowaniu przetrzeć przelewając je wywarem. Do wywaru dodać cukier, zagotować, odstawić. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimną wodą, wlać do gorącego wywaru, mieszając zagotować, przestudzić. Przestudzony kisiel wlać do kompotiery lub podzielić na porcje do kompotierek, powierzchnię skropić paroma kroplami zimnej wody, aby nie powstał „kożuszek”, ostudzić. Kisiel ten można podawać polany słodzonym mlekiem.

