



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)  
**Kisiel porzeczkowy**  
Inny niż wszystkie.

#### **Składniki:**

- porzeczka czarna, 10 dag
- porzeczka czerwona, 10 dag
- cukier, 12 dag
- mąka ziemniaczana, 4 dag
- woda, 0.5 l

#### **Sposób przygotowania:**

Porzeczki przebrać, starannie opłukać pod prądem bieżącej wody, osaczyć, oberwać jagody. Do wrzącej wody włożyć porzeczki i po kilkakrotnym zagotowaniu przetrzeć przez sito, przelewając je wywarem. Do przecieru dodać cukier, silnie zagrzać. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimną wodą, wlewać powoli do wywaru, mieszając zagotować, odstawić i przestudzić. Przestudzony kisiel wyporcjować, powierzchnię skropić paroma kroplami zimnej wody, aby nie wytworzył się „kożuch”, ostudzić. Kisiel ten można podawać ze słodzonym mlekiem.

