



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

Kisiel z surowych jabłek

Dodać surową miazgę z owoców róży

Składniki:

- jabłko, 50 dag
- cukier, 10 dag
- mąka ziemniaczana, 6 dag
- woda, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Jabłka opłukać, obrać cienko, zetrzeć na tarce o drobnych okach, dopełnić wodą do pół litra objętości, podgrzać. Do mąki ziemniaczanej dodać zimną wodę, wlać na silnie podgrzany przecier, mieszając zagotować. Odstawić, dodać 2—3 łyżeczek surowej miazgi z owoców róży lub surowej skórki cytrynowej oraz cukier do smaku; wlać do salaterki, ostudzić.

