



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

Kisiel żurawinowy

Owoce płukać pod bieżącą wodą

Składniki:

- żółtka, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 6 dag
- woda, 2 szkl.
- cukier, 2 łyżk.
- żurawina, 20 dag

Sposób przygotowania:

Jagody przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osaczyć, zalać wodą wrzącą, ugotować, przetrzeć, przecier podgrzać. Mąkę rozmieszać z zimną wodą, wlać na gorący przecier, zagotować mieszając; dodać cukier do smaku, wlać do salaterki, ostudzić. Podawać z ocukrzonym mlekiem (wymieszanym z żółtkiem) albo z sosem waniliowym.

