



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

### **Kisiel z jabłek**

Przed podaniem zimny kisiel można przybrać śmietaną.

#### **Składniki:**

- jabłko, 40 dag
- cukier, 10 dag
- mąka ziemniaczana, 3 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Jabłka umyć, pokrajać, zalać wodą (2—3 szklanki), rozgotować w rondlu pod przykryciem. Rozgotowane jabłka przetrzeć przez sito lub przecieraczkę, dodać cukier. Mąkę ziemniaczaną rozproszoną małą ilością zimnej wody, zawiesinę połączyć z przecier z jabłek i dokładnie mieszając zagotować. Kisiel wlać do zwilżonej wodą salaterki lub do kompotierki i ostudzić.

