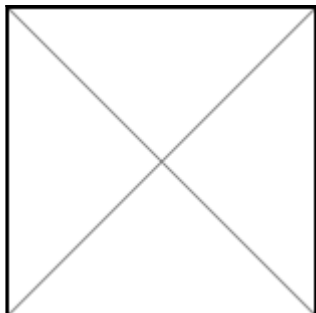




Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kisiel z jabłek surowych

Kisiel można podawać przybrany bitą śmietaną lub ze słodkim sosem.

Składniki:

- jabłko, 30 dag
- cukier, 10 dag
- cytryna, 0.5 szt.
- mąka ziemniaczana, 3 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce. Zagotować 2 szklanki wody dodać cukier i skórkę otartą z cytryny. Mąkę ziemniaczaną i prowadzić małą ilością zimnej wody, zawiesinę wlać do wrzącej wody, stale mieszając zagotować, dodać starte jabłka i sok z cytryny, dokładnie wymieszać. Gorący kisiel wlać do salaterki i ostudzić.

