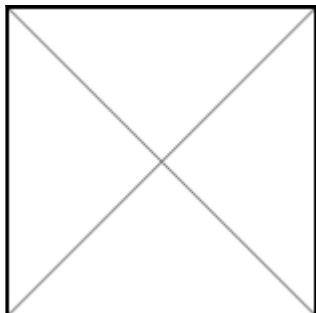




Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kisiel mleczny z dynią

Kisiel podawać polany sokiem.

Składniki:

- dynia, 30 dag
- mleko, 3 szkl.
- cukier, 8 dag
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 4 dag
- sok z czarnej porzeczki, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Dynię oczyścić, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Mleko z cukrem zagotować (1/3 szklanki zimnego mleka pozostawić), połączyć z dynią i cukrem waniliowym. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z pozostałym zimnym mlekiem, wlać do gorącego mleka z dynią, dokładnie mieszając zagotować. Gorący kisiel przelać do salaterki lub kompotierek, ostudzić.

