

Frużelina porzeczkowa czerwono-czarna



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|-------------|
| porzeczki czerwone | 1 kg |
| cukier kryształ | 250 g |
| sok z cytryny | 2 łyżki |
| galaretka porzeczkowa | 1 op. |
| skrobia ziemniaczana | 1 łyżka |
| woda zimna | 10-12 łyżek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Porzeczki obrać z szypułek, opłukać i dokładnie odcedzić - wsypać cukier i wlać sok z cytryny.
- KROK 2** Dokładnie wymieszać i zostawić na kilka minut
- KROK 3** W tym czasie galaretkę o smaku czarnej porzeczki zalać zimną wodą i dokładnie wymieszać -pozostawić do spęcznienia.
- KROK 4** Skrobię ziemniaczaną połączyć z 3 łyżkami zimnej wody.
- KROK 5** Porzeczki na średnim płomieniu zagotować i zagęścić zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody.
- KROK 6** Mieszać, aż powstanie dość gęsty kisiel. Krótko zagotować.
- KROK 7** Do musiel wlać galaretkę rozpuszczoną w mikrofalówce albo w kąpielii wodnej. Dokładnie wymieszać, ale już nie gotować.
- KROK 8** Gorącą frużeliną napełnić niewielkie słoiczki, jak najszybciej zakręcić, odwrócić dnem do góry i odstawić do ostudzenia.