

Frużelina z czereśni i tymianku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

czereśnie	500 gramów
woda	600 mililitrów
posiekane listki tymianku	2 łyżeczki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie myjemy, drylujemy, przekładamy do rondelka, zalewamy zimną wodą.
Listki tymianku dodajemy do czereśni razem z łyżką ksylitolu.
Całość zagotowujemy, płomień zmniejszamy, wlewamy mąkę rozrobioną w zimnej wodzie.
Podgrzewamy do momentu (cały czas mieszamy), do momentu, kiedy mąka stanie się przezroczysta.
Przekładamy do słoików. Zakręcamy i odstawiamy do wystudzenia, nakrętkami do spodu.