

## kisiel z przecieru agrestowego

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>agrest</b>	55 dag
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	4 łyżki
<b>woda</b>	3 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić agrest. Połowę agrestu zalać w garnku wodą, zagotować i przetrzeć przez sito. Przetarte owoce agrestu przelać do garnka, dodać cukier, zagotować, dodać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną w niewielkiej ilości zimnej wody, mieszać przez cały czas. Gotować 5 minut. Zdjąć z ognia wymieszać z pozostałymi owocami agrestu i rozłożyć do salatek.