

kisiel z soku czerwonych porzeczek

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czerwone porzeczki	100 g
cukier	20 g
mąka ziemniaczana	10 g
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce wrzucić do garnka, dodać 3 łyżki wrzącej wody i zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić wodą ok. 1/2 szklanki. Wycisnąć sok z owoców, dodać cukier, dopełnić do odpowiedniej ilości wody ok. 1/2 szklanki i zagotować. Na gotujący sok wlewać, ciągle mieszając, mąkę rozrobioną z wodą. Gotowy kisiel rozlać do salatek.