

Domowy kisiel z truskawkami



SMERFETKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki świeże	100 gram
syrop truskawkowy	4 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
woda	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Truskawki płuczemy i dzielimy na małe części. (odkładamy łyżkę pokrojonych truskawek na dekorację) 1 szklanę wody nastawiamy do gotowania. W pozostałej części mieszamy mąkę ziemniaczaną wraz z syropem i sokiem z cytryny (można użyć też malinowego).
- KROK 2 Gdy woda zacznie wrzeć wrzucamy truskawki, oraz mąkę z wodą cały czas mieszając. (Jeśli lubimy bardziej słodki kisiel można go dodatkowo dosłodzić) Gotujemy do utraty posmaku surowizny.
- KROK 3 Gotowy kisiel przekładamy do pucharka i dekorujemy pozostałymi truskawkami- możemy po wierzchu polać odrobiną syropu.