

kisiel cytrynowy



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

20 dkg. cytryn, 10-15 dkg. cukru, 1-3 dkg. mąki ziemniaczanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny dokładnie wymyć, otrzeć na tarce, żółtą skórkę zalać wrzącą wodą 2-3 szklanki dodać cukier zagotować. Mąkę rozprowadzić zimną wodą, zawiesinę wlać do roztworu, zagotować (mieszając), Z reszty cytryny wycisnąć sok dodać do kisielu.