

Kisiel ananasowy z żurawiną



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżki cukru	2
z połówki cytryny	sok
garści suszonej, kandyzowanej żurawiny	2
łyżki mąki/skrobii ziemniaczanej	3
sok ananasowy z puszki	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1,5 szkl. płynu zagotować, dodać cukier i sok z cytryny. W 0,5 szkl. płynu rozprowadzić mąkę ziemniaczaną i wlać do wrzącego płynu, gotować mieszając 2-3 min.. Plastry ananasa pokroić na mniejsze kawałki, ułożyć w pucharkach albo miseczkach. Żurawinę posiekać, część wsypać do kisielu i zalać nim ananasa. Wierzch posypać resztą żurawiny. Podawać na ciepło albo po schłodzeniu.