

Kisiel z persymony i soku pomarańczowego - na zimno



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok pomarańczowy	2 szkl.
cukier	do smaku
mąka ziemniaczana	3 łyżki
migdały mielone	do posypania
jogurt grecki	do przybrania
kaki	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Persymony (maksymalnie dojrzałe i miękkie) przeciąć na połowę i łyżką wybrać miąższ - rozgnieść widelcem lub zmiksować.

Zagotować 1,5 szklanki soku pomarańczowego z odpowiednią ilością cukru (do smaku) - w pozostałym soku rozprowadzić mąkę ziemniaczaną.

Kiedy sok zawrze, dodać miąższ z persymony, szybko wymieszać i wlać zawiesinę z mąki ziemniaczanej - mieszać na małym płomieniu, aż kisiel zgęstnieje.

Gotowy kisiel przelać do salatek lub pucharków i pozostawić do ostygnięcia.

Przed podaniem przybrać zimnym jogurtem greckim i posypać mielonymi migdałami.