

Kisiel jeżynowo-żurawinowy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jeżyny	1 szklanka
żurawina suszona	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce wsypać do rondelka .Zalać 2 szklankami wody . Wsypać 4 łyżki cukru i zagotować . Zmniejszyć gaz i gotować 5 minut . W pozostałej zimnej wodzie rozrobić kisiel . Dosłodzić jeśli trzeba wywar z owoców .Wlać kisiel i chwilę gotować mieszając .Przełożyć do kompotierek (miseczek), posypać z wierzchu płatkami migdałowymi .

Nie podaje ilości użytego cukru gdyż zależy to od tego na ile słodkie są jeżyny.
Użyłam gotowego kisielu zamiast mąki ziemniaczanej ze względu na barwnik . Jeżyny po zagotowaniu i zaciągnięciu mąka ziemniaczaną są takie lekko sinawe i brzydko wyglądają – a z barwnikiem zawartym w kisielu wszystko jest ok. .