

Kisiel żurawinowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	300 g
woda	2,50 l
żurawina	300 g
mąka ziemniaczana	0,08 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żurawiny przebrać, umyć i przetrzeć.

Wodę z cukrem zagęścić mąką ziemniaczaną.

Rozmieszać i zagotować ciągle mieszając.

Zagęszczoną wodę połączyć z przecierem żurawinowym i dokładnie wymieszać.

Kisiel wylać do naczyń opłukanych zimną wodą i ochłodzić.