

## Kisiel żurawinowy



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>świeże żurawiny</b>      | 50 dkg   |
| <b>cukier</b>               | 20 dkg   |
| <b>mąka ziemniaczana</b>    | 2 łyżki  |
| <b>Goździki całe Prymat</b> | 4 sztuki |
| <b>odrobina cynamonu</b>    |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żurawiny rozgnieść w misce, przełożyć do rondla, dolać 1/2 litra wody, zagotować i przecedzić. Połowę płynu wystudzić, a do reszty dodać cukier, goździki i cynamon. Zagotować, wyjąć goździki. Do ostudzonego soku dodać mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z zimną wodą, dokładnie wymieszać, wlać do gotującej się reszty soku i gotować 5-7 minut stale mieszając. Przelać do opłukanych wodą salaterek. Osobno podawać słodką śmietankę.