Kisiel jabłkowo-miętowy

ALEKSANDRA55

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1,5 szkl naparu z mięty	
4 łyżeczki cukru	
3 łyżeczki mąki ziemniaczanej	
pół szkl zimnej wody	
jabłko winne	1-2 szt. (winne)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ćwierćplasterki. Świeżo przygotowany jasnozielony napar ze świeżych (lub suszonych) listków mięty przecedzić do rondelka, wsypać cukier, dodać jabłka i gotować do miekkości. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić połową szkl zimnej wody, wymieszać, wlać zawiesinę do wrzącego naparu miętowego z jabłkami i zagotować. Można podawać posypane cukrem na zimno lub ciepło.