

Mocno truskawkowy kisiel



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	600 gramów
woda	0.75 szklanki
cukier	3 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżek

Dekoracja:

bita śmietana	4 łyżki
bezy	4 sztuki
truskawka	4 sztuki
borówka amerykańska	16 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę ziemniaczaną wymieszać dokładnie z 4 łyżkami wody. Truskawki umyć, pozbawić szypułek, przełożyć do rondelka, dodać pozostałą wodę, cukier i podgrzewać na małym ogniu aż truskawki całkowicie się rozpadną. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną wymieszaną z wodą i wymieszać. Całość podgrzewać aż kisiel się zagotuje, po czym jeszcze ciepły przelać do pucharków i pozostawić do wystudzenia.
2. Przystudzony kisiel udekorować bitą śmietaną, bezą i borówkami.