

## Kisiel litewski



**MONIKA192**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>żurawiny</b>	35 dag
<b>wody</b>	1 litr
<b>cukru</b>	20 dag
<b>mąki ziemniaczanej</b>	3 łyżki
<b>śmietanki</b>	0,5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żurawiny przetrzeć przez sito. Wytłoczyny włożyć do wrzátka, wygotować, przecedzić. Wywar odsłodzić, zagęścić mąką ziemniaczaną rozprowadzoną niewielką ilością zimnej wody i zagotować. Odstawić z ognia i dodać surowy przecier z żurawin.

Kisiel można podawać zaraz po ostygnięciu, polany osłodzoną śmietanką, ewentualnie mlekiem zaciągniętym ubitymi z cukru żółtkami.

Smacznego!!!