
KISIEL MALINOWY

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1294 razy.

20 dag malin
1/2 szklanki wody
1/2 litra wody
4 dag mąki ziemniaczanej
12 dag cukru

Maliny starannie przebrać , włożyć do cedzaka, przelać zimną wodą, osączyć . Zagotować wodę, włożyć maliny, i po kilkakrotnym zagotowaniu przetrzeć przelewając je wywarem. Do wywaru dodać cukier, zagotować , odstawić . Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimną wodą, wlać do gorącego wywaru, mieszając zagotować , przestudzić . Przystudzony kisiel wlać do kompotiery lub podzielić na porcje do kompotierek, powierzchnię skropić paroma kroplami zimnej wody, aby nie powstał kożuszek, ostudzić . Kisiel ten można podawać polany słodzonym mlekiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD