
KISIEL Z SUROWYCH JABŁEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1480 razy.

50 dag jabłek (antonówek, renet)
10 dag cukru
6 dag mąki ziemniaczanej miazga z surowej róży
1/2 szklanki wody

Jabłka opłukać , obrać cienko, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dopełnić wodą do 1/2 litra objętości, podgrzać .
Do mąki ziemniaczanej dodać zimną wodę, wlać na silnie podgrzany przecier, mieszając zagotować . Odstawić ,
dodać 2-3 łyżeczek surowej miazgi z owoców róży lub surowej skórki cytrynowej oraz cukier do smaku; wlać
do salaterki, ostudzić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD