
KISIEL PORZECZKOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1464 razy.

20 dag porzeczek mieszanych (czerwonych i czarnych)

1/2 szklanki zimnej wody

12 dag cukru

1/2 litra wody

4 dag mąki ziemniaczanej

Porzeczki przebrać , starannie opłukać pod prądem bieżącej wody, osączyć , oberwać jagody. Do wrzącej wody włożyć porzeczki i po kilkakrotnym zagotowaniu przetrzeć przez sito, przelewając je wywarem. Do przecieru dodać cukier, silnie zagrzać . Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimną wodą, wlewać powoli do wywaru, mieszając zagotować , odstawić i przestudzić . Przestudzony kisiel wyporcjować , powierzchnię skropić paroma kroplami zimnej wody, aby nie wytworzył się "kożuch", ostudzić . Kisiel ten można podawać ze słodzonym mlekiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD