
KISIEL ŻURAWINOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1342 razy.

20 dag żurawin
cukier do smaku
1 1/2 szklanki wody
mleko z cukrem do polania
6 dag mąki ziemniaczanej
1/2 szklanki wody

Jagody przebrać , wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć , zalać wodą wrzącą, ugotować , przetrzeć , przecier podgrzać . Mąkę rozmieszać z zimną wodą, wlać na gorący przecier, zagotować mieszając, dodać cukier do smaku, wlać do salaterki, ostudzić . Podawać z posłodzonym mlekiem (wymieszanym a żółtkiem) albo z sosem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD