
KISIEL (MUS) OWOCOWY Z GRYSIKU PSZENNEGO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1319 razy.

20 dag grysiku pszennego (manny)
2 białka (piana),
80 dag wody
1/2 szklanki soku malinowego
sok z cytryny

Część wody zimnej wymieszać z grysiem (manna). Resztę wody zagotować z cukrem. Na wrzącą wodę wlać mannę, mieszając zagotować i rozkleić na słabym ogniu (20 minut). Rozklejoną mannę zestawić i ubić szybko ręcznie lub w mikserze na jednolitą, gładką masę; przy końcu dodać sok z cytryny lub porzeczek - do smaku; wymieszać z pianą z białek, wyłożyć do kompotierek i ostudzić. Podawać polane smażonym sokiem owocowym. W sezonie letnim zamiast wody i soku z cytryny można używać wywaru z porzeczek, malin (15-20 dag owoców). Ubijanie musu w mikserze jest wydajniejsze.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD