
Kisiel z rabarbaru

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1369 razy.

65 dag rabarbaru
ok. 2 szklanek wody
6 dag cukru
pół łyżeczki esencji waniliowej lub cukier waniliowy
3 łyżki mąki ziemniaczanej

Rabarbar obrać z włókien, pokrajać w nieduże kawałki, zalać wodą, rozgotować i przetrzeć przez sito. Wymieszać z cukrem waniliowym lub esencją, dodać cukier, zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać w 4 łyżkach zimnej wody, dodać do musu i mieszając zagotować. Przełać do szklanej salaterki. Podawać z bitą śmietaną wymieszaną z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD