
Kisiel herbaciany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2068 razy.

1 łyżeczka suchej herbaty,

1/2 szklanki wrzącej wody,

2 szklanki mleka,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

1/2 szklanki cukru,

sok owocowy do polania

Zagotować odmierzoną wodę, zaparzyć herbatę, przykryć . Odląć trochę zimnego mleka i rozmieszać z mąką ziemniaczaną. Zagotować resztę mleka z cukrem, dodać przecedzony napar z herbaty i wlewać mieszając, zawiesinę z mąki, zagotować . Odstawić do ostudzenia. Kisiel polać sokiem owocowym.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>