
Kisiel z jabłek gotowanych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2015 razy.

1/2 kg jabłek,

6-8 dag cukru,

3 dag mąki ziemniaczanej,

3/4 l wody

Jabłka umyć , pokroić (nie obierać), zalać wodą zagotowaną z cukrem, rozgotować w rondlu pod przykryciem. Rozgotowane jabłka przetrzeć , dodać do nich cukier. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić małą ilością przegotowanej zimnej wody, zawiesinę połączyć z przecierem z jabłek i dokładnie mieszając zagotować . Gorący kisiel wlać do salatek, ostudzić .

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