
Kisiel żurawinowo-truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2022 razy.

30 dag żurawin,

20 dag dżemu truskawkowego,

4 dag cukru,

5 dag mąki ziemniaczanej,

1 1/3 szklanki wody,

1 szklanka śmietany,

cukier waniliowy

Żurawiny przebrać , umyć , zalać wrzącą wodą, rozgotować , zestawić z ognia; przestudzić ; przetrzeć przez gęste sito, wymieszać z dżemem truskawkowym i dosłodzić do smaku. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić w niewielkiej ilości zimnej wody i zawiesinę dodać do gorącego przecieru owocowego. Wymieszać zagotować . śmietanę ubić z cukrem waniliowym. Kisiel wlać do kompotierek, pozostawić do ostygnięcia, udekorować bitą śmietaną.

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