
Kisiel z zurawin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2249 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

600 g zurawin,

150 g cukru,

3 łyżki maki kartoflanej,

1 l wody,

100 g konfitur z wisni do przybrania,

200 g bitej smietany do przybrania.

1. Zurawiny przebrać, starannie oplukać, zalać 1 l zimnej wody i zagotować. Odcedzić i przetrzeć przez sito. Przecier polaczyć z wodą, w której się gotowały. Do otrzymanego w ten sposób soku dodać cukier. Wymieszać i ponownie

zagotować.

2. Maki kartoflana rozproszyc ok. 120 ml zimnej wody i cienkim strumieniem

wlewać ją do gotującego się soku zurawinowego, intensywnie go mieszając.

Doprowadzić do wrzenia, po czym zdjąć z ognia.

3. Na dnie salaterki układać konfitury z wisni, zalać kisiel, ostudzić, następnie schłodzić w lodowce. Przed podaniem przybrać bitą śmietaną.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)