

Kisiel owocowy



Składniki

500 g - mrożonych
truskawek
50 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
2 łyżka - soku z cytryny
2-3 łyżka - mąki
ziemniaczanej
4 łyżka - wody lub soku

Opis wykonania

Kisiel z mrożonych truskawek.

Zamrożone truskawki włożyć do formy szklanej i rozmrozić, a następnie rozgrzać pod przykryciem w podany sposób. Truskawki nieco rozgnieść. Dodać cukier, cukier waniliowy i sok cytrynowy. Mąkę ziemniaczaną rozrobić z wodą lub sokiem i dobrze wymieszać z truskawkami. Zagotować kisiel owocowy w odkrytym naczyniu w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Przed podaniem ostudzić.

Sposób nastawiania:

Rozmrażanie i podgrzewanie: mikrofalówka 600 W, 10-12 minut.

Zagotowanie: mikrofalówka 600 W, 5-6 minut.

Wskazówka: kisiel owocowy można podawać z płynną lub bitą śmietaną. Deser ten smakuje również wyśmienicie z sosem waniliowym.