

www.SztukaKulinarna.pl

Kisiel po redaktorsku I

ilość porcji **40** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	litr	mleko	
0.5		laska wanilii	
2	szt	żółtko	
2	dkg	cukier puder	
8	dkg	owoców	owoców z kompotu.

Przepis Część mleka (około 400 ml) zagotować z posiekaną wanilią, precedzić. Pozostałe mleko wymieszać mąką ziemniaczaną, wlewać powoli do gorącego mleka szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorący kisiel ciągle mieszając trzepaczką. Kompotierki wypłukać zimną wodą, wlać ciepły kisiel i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem dekorować ubitą śmietanką z cukrem i owocami. Składniki

0.5 l mleka, pół laski wanilii, 2 żółtka, 6-8 dkg cukru pudru, 150 ml śmietanki kremowej, 2 dkg cukru pudru do śmietanki, 6-8 dkg owoców z kompotu.