

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kisiel porzeczkowy

ilość porcji **5** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	porzeczek mieszanych (czerwonych i czarnych)	
0.5	szklanka	zimnej wody	
12	dkg	cukier	
0.5	litr	woda	
4	dkg	mąka ziemniaczana	

Przepis Porzeczeki przebrać, starannie opłukać pod prądem bieżącej wody, osączyć, oberwać jagody. Do wrzącej wody włożyć porzeczeki i po kilkakrotnym zagotowaniu przetrzeć przez sito, przelewając je wywarem. Do przecieru dodać cukier, silnie zagrzać. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z zimną wodą, wlewać powoli do wywaru, mieszając zagotować, odstawić i przestudzić. Przystudzony kisiel wyporcjować, powierzchnię skropić paroma kroplami zimnej wody, aby nie wytworzył się "kożuch", ostudzić. Kisiel ten można podawać ze słodzonym mlekiem.

Składniki

20 dag porzeczek mieszanych (czerwonych i czarnych), 1/2 szklanki zimnej wody, 12 dag cukru, 1/2 litra wody, 4 dag mąki ziemniaczanej.