



przepisy.pl

Kisiel jabłkowo – miętowy



Składniki:

- jabłka - 2 sztuki
- mięta - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- woda - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 4 łyżki

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę, następnie przekładamy je do garnka, dodajemy sok z cytryny, mięte, cukier oraz 1,5 szklanki wody – gotujemy.
2. W połowie szklanki wody mieszamy dokładnie mąkę. Kiedy owoce się zagotują, to wyciągamy z nich gałązki mięty i wlewamy wodę z mąką – dokładnie mieszamy do czasu aż zgęstnieje.
3. Kisiel możemy podawać zarówno na ciepło jak i schłodzony. W wersji na zimno jest bardzo orzeźwiający dzięki posmakowi mięty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl