




Domowy kisiel z czarnego bzu i granatu z białą morwą

 CookTobi.pl

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Suszony bez - 2 łyżka
Owoc granatu - 1/2 szt.
Ksylitol - 3,5 łyżeczka

Suszony owoc morwy białej - 1 łyżka
Mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Zamiast owocu granatu można użyć gotowego już soku z świeżo wyciśniętego granatu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do małego garnka wsypujemy czarny bez i kulki z obranego granatu - zalewamy to kubkiem (250ml) wody i zagotowujemy na małym gazie pod przykryciem 5 minut.

KROK 2: Przecedzamy przez sito wywar dociskając do sita pokrywkę by dokładnie wszystko wycisnąć.

KROK 3: Wywar przelewamy do małego garnka dodajemy ksylitolu - mieszamy, roztworem wody i mąki w stosunku 5:1 zagęszczamy wywar.

KROK 4: Przelewamy do salaterki i posypujemy morwą białą, podajemy z żdźbłem trawy cytrynowej.