




## Fruzelina z porzeczek

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 135 min

 łatwy

 20 porcji

### Składniki:

porzeczki - 2 kg  
cukier - 3/4 szklanka

mąka ziemniaczana - 4 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Owoce należy umyć, zasypać cukrem i odstawić na ok. 2 godziny godzin aż puszczą sporo soku. Zagotować i trzymać na wolnym ogniu przez około 30 minut często mieszając. W miseczce wymieszać mąkę ziemniaczaną z kilkoma łyżkami zimnej wody, zwracając uwagę, aby nie było grudek.

**KROK 2:** Płyn wlać do owoców cały czas mieszając, po 3-4 minutach gotowania fruzelina będzie na tyle gęsta, że możemy wyłączyć palnik, a produkt przelewać do słoiczków, które należy odkręcić do góry dnem aż do wystudzenia.