



Kisiel z dziką różą i żurawiną



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

dzika róża proszek (2 łyżeczki) lub sok z dzikiej róży lub sok z żurawiny - 200 ml
woda - 100 ml
cukier trzcinowy - 1 łyżka

skrobia ziemniaczana - 3 łyżeczka
świeża lub mrożona żurawina - -
trochę
bazylija tajska (opcjonalnie) - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do ugotowania kisielu możemy użyć sok z dzikiej róży lub sok z żurawiny. Jeśli używamy dzikiej róży w proszku zamiast soku - mieszamy ją z wodą (200ml). Żurawinę kroimy na pół. Przekładamy do garnka i wlewamy wodę. Gotujemy 1-2 minuty. Następnie dolewamy połowę objętości soku z dzikiej róży. W reszcie soku rozprowadzamy skrobię i cukier. Wlewamy na gotujący się płyn. Mieszamy, a kiedy się zagotuje zdejmujemy z ognia i przelewamy do szklanek i dekorujemy bazylią tajska.