

KISIEL JABŁKOWY

♥ KUCHNIA MALUCHA, BEZ MLEKA

♥ SKŁADNIKI

2,5 szklanki wody

ok. 7 jabłek

3 łyżki mąki ziemniaczanej



Do garnka wlej 2 szklanki wody i dodaj 5 jabłek przekrojonych na połówki bez pestek, mogą być ze skórką. I gotuj po prostu jak kompot. To może potrwać ok.10 minut. Najlepiej wybrać słodkie jabłka, wtedy nie trzeba dosładzać. Odcedź powstały napój od wygotowanych jabłek. W pozostałej wodzie rozprowadź mąkę ziemniaczaną i wlej do gotującego się kompotu, chwilę gotuj. W ten sposób powstanie właśnie ten bajecznie prosty kisiel. Na tarce zetrzyj resztę jabłuszek. Można też ugotować wielki gar kompotu i tylko część odlać na kisiel.