



Sposób przygotowania

Gruszki obrać i pokroić w drobną kostkę. Zalać niewielką ilością wody, dodać goździki i rozgotować. Można w tym momencie gruszki zmiksować (goździki wyjąć), lub zostawić bez miksowania. Dodać 1, 1/2 szklanki wody, cukier do smaku i zagotować. Truskawki umyć, przekroić na ćwiartki lub drobniej, dodać do gruszek. Dodać też sok z cytryny. Mąkę rozprowadzić w 1/2 szklanki zimnej wody, wlać do gruszek i pogotować do zgęstnienia. Gotowy kissiel przelać do pucharków i dowolnie udekorować. Podawać dobrze schłodzony.

Domowy kissiel truskawkowo - gruszkowy



Składniki

- 400 g truskawki
- 4 łyżeczki mąka ziemniaczana
- 1 łyżka sok z cytryny
- 3 szt. goździki
- 1 łyżeczka cukier do smaku
- 4 szt. gruszki