



"Międzynarodowo edukacyjnie i kulturowo"



Stowarzyszenie  
Centrum Wspierania  
Organizacji Państwowych  
i Edukacyjne Aktywne



# Domowy kisiel jabłkowy

z kawałkami jabłek



4 porcje



30 minut

## SKŁADNIKI

- 4-5 jabłek
- 1 litr wody
- 4 łyżki cukru (możesz dostosować ilość do swojego gustu)
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej lub skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka cynamonu (opcjonalnie)

## PRZYGOTUJ

- garnek
- blender lub mikser
- miskę
- łyżkę do mieszania
- 4 salaterki/ szklanki

## PRZYGOTOWANIE

1. Jabłka umyj, obierz ze skórki i pokrój na mniejsze kawałki, usuwając gniazda nasienne.
2. W garnku zagotuj litr wody, dodaj pokrojone jabłka oraz cukier. Gotuj na średnim ogniu przez około 15-20 minut, aż jabłka zmiękną.
3. Gdy jabłka będą miękkie,  $\frac{3}{4}$  zmiiksuj blenderem na gładką masę, a pozostałą  $\frac{1}{3}$  odłóż do miseczki.
4. W osobnej misce rozpuść mąkę ziemniaczaną lub skrobię ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody, aby powstała gładka masa.
5. Do zmiksowanych jabłek dodaj rozpuszczoną mąkę ziemniaczaną lub skrobię ziemniaczaną, dokładnie mieszając, aby uniknąć grudek.
6. Ponownie zagotuj kisiel na niewielkim ogniu, cały czas mieszając, aż zgęstnieje. Dodaj odłożone wcześniej ugotowane kawałki jabłek.
7. Możesz dodać cynamon dla dodatkowego aromatu.
8. Gdy kisiel zgęstnieje, wyłącz ogień i odstaw go do ostygnięcia.

***Smacznego!***

Material przeznaczony do bezpłatnego użytku.

