

# ANIA STARMACH

## Domowy kisiel malinowy

### Co kupić?

- 500g malin
- 250ml wody
- 2 łyżki cukru
- 1.5 łyżki mąki ziemniaczanej

### Jak przygotować?

1. W misie robota kuchennego umieść maliny i zalej je wodą.
2. Dodaj cukier i podgrzewaj mieszając mieszadłem elastycznym aż „kompot” się zagotuje.
3. Odlej 50ml płynu do miseczki i wymieszaj płyn z mąką.
4. Następnie wlej z powrotem do misy robota i podgrzewaj mieszając, aż otrzymasz gęsty kisiel.