



KISIEL JABŁKOWY BŁYSKAWICZNY Z KORZENNĄ NUTĄ

Składniki

/ 4 porcje /

- 850 ml soku jabłkowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka cukru trzcinowego (bardzo opcjonalnie)
- 4 łyżki skrobi ziemniaczanej (60g)
- ½ laseczki cynamonu
- 4-5 goździków
- 3 plasterki imbiru
- cynamon mielony i świeże jabłko w plasterkach do dekoracji

Przygotowanie

Do rondelka wlej 700 ml soku jabłkowego oraz wrzuć przyprawy, dodaj 2 łyżki soku z cytryny. Gotuj kilka minut na niewielkim ogniu, aż sok przejmie korzenny aromat. Jeżeli potrzebujesz możesz w tym momencie dosłodzić.

Do szklanki z pozostałym sokiem jabłkowym (150 ml) dodaj skrobię ziemniaczaną i dokładnie ją rozmieszaj.

Sitkiem zabierz przyprawy z soku.

Wlej mieszankę do rondelka z gotującym się na małym ogniu aromatycznym sokiem, rozprowadź ją dokładnie mieszając. Kisiel zgęstnieje w kilka chwil, a po ponownym zagotowaniu możesz go wyłączyć.

Gotowy kisiel rozlej do 4 miseczek, udekoruj plasterkami świeżego jabłka i oprósz cynamonem.

Podaj szybko, ponieważ najlepiej rozgrzewa lekko ciepły.

POLECANY DO PRZEPISU: **świeżo wyciskany sok jabłkowy, sok jabłkowy mętny, sok NFC**