

Kisiel na czerwonym winie z malinami

Zdrowy deser

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- Czerwone półwytrawne wino, 200 ml
- Cukier trzcinowy, 1/3 szklanki
- Maliny świeże lub mrożone, 500 g
- Mąka ziemniaczana, 1 łyżka
-



Wykonanie:

Świeże maliny przepłucz na sitku i przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot. Do malin wlej wino oraz wsyp cukier trzcinowy. Gotuj owoce z winem przez 2 godziny na programie high. Na 20 minut przed końcem cyklu dokładnie wymieszaj owoce i dodaj do nich mąkę ziemniaczaną. Kontroluj gęstnienie kisielu, w razie potrzeby zamieszaj. Gotowy kisiel nałóż do pucharków. Podawaj na ciepło lub na zimno.

Przepis Darka Kuźniaka