

Клубничный кисель по-польски

Кисель с ягодами



Ингредиенты

Вода	1 ст.
сахар	100 г
Картофельный крахмал	3 ст.л
или	
Кукурузный крахмал	4 ст.л
Клубника	250 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1

Для начала делаем сироп - в большой кастрюле довести до кипения 1 стакана воды и сахара. Снять с огня.

2 Шаг 2

Растворить картофельный крахмал в 1 / 2 стакана холодной воды и добавить его к сиропу. Тщательно размешать.

3 Шаг 3

Снова поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить клубнику и хорошо перемешать.

4 Шаг 4

Дать киселю остыть, затем поставить в холодильник как минимум на 3 часа. Подавать со сливками, молоком или взбитыми сливками.