



## Kisiel pomarańczowy domowy

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Słodkie śniadanie w sam raz dla maluchów. Domowy kisiel to pyszna alternatywa dla tych gotowych, które możemy dostać w sklepach. Robi się go szybko i łatwo.

## Przygotowanie

### Krok 1

Pomarańcze myjemy i lekko kulamy po blacie, aby łatwiej można było wycisnąć z nich sok. Wyciskamy sok z pomarańczy (wychodzi ok 300 do 350 ml). Zależy od wielkości i soczystości.

### Krok 2

Wyciskamy sok z cytryny i dodajemy do soku z pomarańczy. Przelewamy całość przez sito, aby usunąć ewentualne pestki.

### Krok 3

Sok przelewamy do rondla, dodajemy cukier, cynamon i podgrzewamy, aby cukier się rozpuścił. Jeśli będzie za mało słodkie możemy dodać więcej cukru według uznania.

### Krok 4

W szklance rozpuszczamy mąkę ziemniaczaną w zimnej wodzie. Gdy sok się zagotuje, wlewamy rozpuszczoną mąkę z wodą i cały czas mieszamy. Gotujemy przez około 3 minuty mieszają, aby kisiel zgęstniał i całość się zagotowała.

### Krok 5

Gotowy kisiel przelewamy do słoiczek albo misek i podajemy

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Skład

- 3 duże pomarańcze
- 1 cytryna
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 125 ml zimnej wody
- ¼ łyżeczki cynamonu