Щавелевый кисель

Что нужно:

- щавель - 1 кг;
- сахар - 1 стакан;
- крахмал - 4 ч. л.;
- вода - 3 литра.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Размельчаем щавель в блендере, затем кладём его в кастрюльку с водой и варим на слабом огне 10 минут;
2. Добавляем крахмал (разведённый предварительно в 1/2 стакана воды), перемешиваем и доводим до кипения.