

Для приготовления этого напитка необходимо взять 1 л молока, 70 г меда, 1,5 столовые ложки крахмала, ванилин по вкусу.

Подготовленное молоко нужно вскипятить и потом снять его с огня. Перемешивая, ввести крахмал, который нужно развести холодным молоком. Кисель прокипятить в течение 1 минуты и затем снять с огня. Немного охладить и добавить в кисель мед, ванилин. Все компоненты хорошо перемешать и разлить в стеклянную посуду. Сверху посыпать сахаром. Подавать кисель необходимо в остывшем виде.