



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Galaretka żurawinowa

Galaretkę można podać z bitą śmietaną.

Składniki:

- żelatyna, 3 dag
- cukier, 20 dag
- żurawina, 20 dag

Sposób przygotowania:

Żurawiny przebrać, dokładnie opłukać na sicie, osaczyć, zalać wrzącą wodą (2 szklanki), zagotować kilka razy, odcedzić, odcisnąć. Żelatynę namoczyć, zalać małą ilością gorącej wody, rozpuścić, zagotować. Do wywaru z żurawin dodać cukier, zagotować, dodać rozpuszczoną żelatynę, dokładnie wymieszać. Płyn żurawinowy przelać do salaterki lub małych kompotierek, ostudzić.

