



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

Galaretka cytrynowa (pomarańczowa)

Galaretkę można podać z bitą śmietaną i plasterkiem cytryny.

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- żelatyna, 2 dag
- cytryna, 2 szt.
- cukier, 15 dag

Sposób przygotowania:

Cytryny dokładnie umyć, osuszyć, otrzeć żółtą skórkę na tarce, zalać ją wrzącą wodą (3 szklanki), dodać cukier, zagotować. Cytryny przekrajać na połówki, dokładnie wycisnąć z nich sok, połączyć z syropem. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować, dodać do syropu, dokładnie wymieszać. Płyn na galaretkę przelać do salaterki lub kompotierek, zastudzić.

