



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

## **Gruszki w galarecie**

Gruszki można zastąpić jabłkami

### **Składniki:**

- gruszka, 4 szt.
- cukier, 10 dag
- żelatyna, 2 dag
- goździki, 2 szt.
- białe wino, 0.3 szkl.
- sok z cytryny, 1 łyżecz.

### **Sposób przygotowania:**

Owoce umyć, obrać, podzielić na połówki, usunąć gniazda nasienne. Z cukru i wody (3 szklanki) z dodatkiem goździków przygotować syrop, włożyć owoce, ugotować, wyjąć ostrożnie łyżką cedzakową, ułożyć w salaterce lub kompotierkach. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Pozostały po ugotowaniu owoców syrop przecedzić, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną, dodać wino, sok z cytryny, przestudzić. Gęstniejącym płynem zalać owoce, zastudzić w chłodnym miejscu. Gruszki lub jabłka w galarecie można przybrać bitą śmietaną.

