



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

Morele w galaretkce

Morele można zastąpić brzoskwinia, śliwkami

Składniki:

- żelatyna, 2 dag
- goździki, 2 szt.
- cukier, 10 dag
- morela, 40 dag

Sposób przygotowania:

Z cukru i wody (3 szklanki) z dodatkiem goździków przygotować syrop. Owoce umyć, przepołować, usunąć pestki, włożyć do gorącego, ale nie wrzącego syropu i przetrzymać je w nim 10—15 min. nie dopuszczając do wrzenia. Półmiękkie owoce wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć w szklanej salaterce lub w małych kompotierkach. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Przestudzony syrop przecedzić, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną. Gęstniejącym płynem zalać owoce w salaterce lub kompotierkach i zastudzić w chłodnym miejscu. Galaretkę można przybrać bitą śmietaną lub podawać z dodatkiem słodkiego sosu.

