



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

## **Pomarańcze w galaretkę**

Pomarańcze w galaretkę można przybrać bitą śmietaną.

### **Składniki:**

- żelatyna, 2 dag
- cukier, 10 dag
- pomarańcz, 3 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Pomarańcze dokładnie umyć, osuszyć, część wierzchniej skórki otrzeć na tarce. Obrane pomarańcze pokrajać na plastry, krajać na pół i ułożyć w szklanej salaterce. Z wody (3 szkl) i cukru z dodatkiem otartej skórki przygotować syrop. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości ciepłej wody, zagotować, do syropu, oziębic. Gęstniejącym płynem zalać pomarańcze, studzić.

