



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

Jagody w galaretkę

W taki sam sposób można przygotować w galaretkę inne owoce jagodowe w postaci rozdrobnionej lub całe.

Składniki:

- porzeczka biała, 30 dag
- poziomka, 20 dag
- cukier, 15 dag
- żelatyna, 2 dag

Sposób przygotowania:

Porzeczki opłukać, usunąć szypułki, sok wycisnąć w płóciennym woreczku lub w sokowyciśmalce. Przecier zagotować z (3 szklanki), odcedzić, połączyć z sokiem, wymieszać. Dodać puszczone w małej ilości wody i zagotowaną żelatynę. Pozi lub maliny opłukać, osaczyć, wyporcjować do kompotiereku i ułożyć w salaterce. Przygotowanym płynem zalać owoce, zastudzić. Gotowy deser przybrać bitą śmietaną lub podawać ze słodkim sosem.

