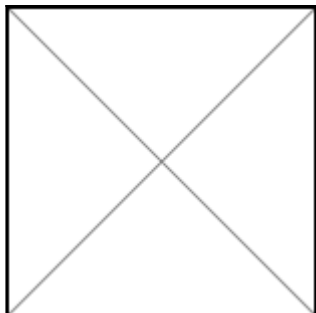




Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

### **Śliwki suszone w galarecie**

Śliwki w galarecie można przybrać bitą śmietaną oraz śliwkami pokrojonymi w kostkę.

#### **Składniki:**

- suszone śliwki kalifornijskie, 15 dag
- cukier, 10 dag
- żelatyna, 2 dag
- goździki, 2 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Śliwki dokładnie wypłukać, osaczyć, wymoczyć przez kilka dni w ciepłej przegotowanej wodzie (3 szklanki). Żelatynę moczyć, rozpuścić w małej ilości ciepłej wody, zagotować. Napęczniałe śliwki odcedzić, płyn ze śliwek połączyć z cukrem i skórką cytrynową lub goździkami, zagotować, włożyć wymoczone śliwki i gotować dalej, nie doprowadzając do silnego wrzenia. Ugotowane śliwki przełożyć do salaterki lub kompotierek. Przestudzony płyn ze śliwek wymieszać z rozpuszczoną żelatyną, przecedzić, zalać owoce w kompotierekach, zastudzić. Śliwki w galarecie można przybrać bitą śmietaną.

