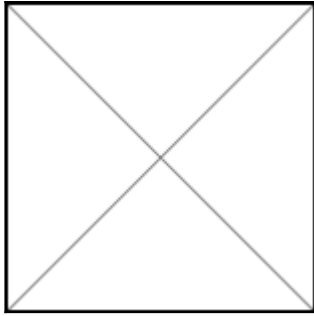




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

## **Galaretka cytrynowa**

Zaskocz teściową własną galaretką

### **Składniki:**

- żelatyna, 1.5 dag
- woda, 0.5 l
- cukier, 12 dag
- kwasek cytrynowy, 3 dag
- skórka cytrynowa, 3 dag
- cytryna, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Żelatynę opłukać, namoczyć na godzinę. Zagotować wodę z cukrem, dodać kwasu do smaku i skórkę cytrynową. Namoczoną żelatynę włożyć do gorącego syropu, mieszając rozpuścić ją i galaretkę ostudzić. Cytrynę umyć, pokrajać ostrym, nierdzewnym, nożem na cienkie krążki. Na dno każdej kompotierki wlać kilka łyżek galaretki, na tym ułożyć krążki cytryny i ostudzić ją na lodzie. Gdy krążki cytryny utrwala się, wyporcjować resztę tężejącej galaretki, ostudzić.

