



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

Galaretka porzeczkowa

Podawać z drobnymi, suchymi herbatnikami.

Składniki:

- porzeczka czerwona, 40 dag
- cukier, 20 dag
- woda, 0.75 l
- żelatyna, 5 dag

Sposób przygotowania:

Żelatynę opłukać, namoczyć na godzinę w zimnej wodzie. Potem ją odcisnąć, zalać kilkoma łyżkami wrzącej wody, podgrzać i mieszając rozpuścić w gorącej wodzie. Porzeczki opłukać, zmiażdżyć, wycisnąć przez woreczek, miążgę przelać wodą, zmieszać z sokiem. Płyn wymieszać z cukrem i rozpuszczoną żelatyną, wlać do szklanej salaterki, ostudzić. Sporządzić na kilka godzin przed podaniem. Podawać z drobnymi, suchymi herbatnikami.

