



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Galaretka agrestowo-truskawkowa lub agrestowo-poziomkowa

W taki sam sposób przygotowuje się galaretki z innych owoców.

Składniki:

- cukier, 70 dag
- truskawka, 50 dag
- agrest , 1 kg

Sposób przygotowania:

Owoce opłukać, usunąć szypułki. Agrest zemleć na maszynce, a truskawki rozmiąć. Do miazgi owocowej dodać 3A l wody i gotować około 10 minut. Odcisnąć sok i zmierzyć. Odważyć cukier. Gotować sok bez cukru 15—20 minut, następnie wsypać cukier i dalej gotować często mieszając. W czasie gotowania zbierać pianę tworzącą się na powierzchni. Galaretka jest wtedy gotowa, gdy kropla soku przeniesiona na zimny spodek ścina się. Gorącą galaretkę wlewać do słoików; po ostudzeniu na powierzchni galaretki położyć krążek zwilżonego spirytusem pergaminu. Słoiki uszczelnić pechem, zakleić celofanem.

