



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

Galaretka agresowa (wiśniowa)

Płyn przelać do salaterki lub kompotierek, zastudzić.

Galaretkę można podać z bitą śmietaną.

Składniki:

- żelatyna, 3 dag
- cukier, 15 dag
- agrest , 30 dag

Sposób przygotowania:

Z agrestu usunąć szypułki, opłukać na sicie pod bieżącą we osaczyć. Owoce zalać wrzącą wodą (3 szklanki), ugotować, cedzić, mocno odcisnąć. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Do wywaru dodać cukier, zagotować, dodać rozpuszczoną żelatynę, dokładnie wymieszać.

