

## www.SztukaKulinarna.pl

### Galaretka agrestowa

ilość porcji **8** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	agrestu	
10	dkg	cukier	
150	ml	śmietana	
0.5	litr	woda	
2	dkg	żelatyny	
3	dkg	cukier puder	

Przepis Agrest przebrać, oczyścić, opłukać. Następnie zalać wrzącą wodą, ugotować, odcedzić, wymieszać cukrem i namoczoną w zimnej wodzie żelatyną, zagotować mieszając. Kompotierki wypłukać zimną wodą, wlać galaretkę i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem udekorować ubitą śmietanką z cukrem. Składniki

30 dkg agrestu, 10 dkg cukru, 150 ml śmietanki kremowej, 0.5 l wody, 2 dkg żelatyny, 3 dkg cukru pudru.