

www.SztukaKulinarna.pl

Galaretka poziomkowa z dodatkiem wiśni i agrestu

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
15	dkg	poziomek 10 dag wiśni	
10	dkg	agrestu	
1	szklanka	woda	
20	dkg	cukier	
2	dkg	żelatyny	

Przepis Owoce przebrać, umyć, usunąć szypułki. Z każdego rodzaju owocu wycisnąć oddzielnie sok i dosłodzić do smaku. Namoczoną w zimnej wodzie żelatynę rozpuścić we wrzątku, podzielić na 3 części i dodać do każdego rodzaju soku. Tak przygotowane galaretki wlać do szklanej kompotierki. Wlewać kolejno najpierw galaretkę wiśniową, odczekać, aż zastygnie, następnie agrestową, znów odczekać, aż zastygnie, a na koniec poziomkową. Odstawić całość do zastudzenia.

Składniki

15 dag poziomek 10 dag wiśni,10 dag agrestu,1 szklanka wody,20 dag cukru,2 dag żelatyny.