

www.SztukaKulinarna.pl

Galaretka z kwaśnego mleka

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

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|------|-------------------------------------------------|-------------------------|
| 1 | litr | mleko zsiadłe | |
| 2 | dkg | żelatyny białej i kawałek żelatyny czerwonej | |
| 12 | dkg | cukier | |
| 0.5 | litr | truskawki | poziomek lub truskawek. |

Przepis Zsiadłe mleko rozmącić starannie na gładką masę, wymieszać z cukrem. Można też dodać trochę skórki cytrynowej lub rozgniecione poziomki, albo truskawki, można też leguminę tę sporządzić z samego mleka z wanilią. Żelatynę opłukać w zimnej wodzie, do garnuszka nalać 1/2 szklanki wrzącej wody, włożyć do niej żelatynę białą i czerwoną, i, mieszając ciągle łyżeczką, rozpuścić ją dokładnie. Żelatynę tę wlać natychmiast do mleka i wymieszać starannie ubijając przez 10 min. Leguminę wlać do kompotierki, ostudzić. Najlepiej leguminę sporządzić na noc i przechować w zimnym miejscu do następnego dnia.

Składniki

1 litr pełnego młodego mleka zsiadłego, 2 dag żelatyny białej i kawałek żelatyny czerwonej, 12 dag cukru, 1/2 litra poziomek lub truskawek.