
Truskawki w galaretkce agrestowej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1993 razy.

40 dag agrestu,

20 dag truskawek,

2 szklanki wody,

20 dag cukru,

2 dag żelatyny

Agrest przebrać , umyć , zalać wodą i rozgotować : Gdy będzie miękki, zestawić z ognia, włożyć do lnianego woreczka, wycisnąć sok i osłodzić . Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody. Gdy napęcznieje, rozpuścić w części gorącego soku. Dodać resztę soku. Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki. Ułożyć w szklanych kompotierkach i zalać przestudzonym sokiem z żelatyną. Odstawić do zastygnięcia.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>