
Galaretka poziomkowa z dodatkiem wiśni i agrestu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2334 razy.

15 dag poziomek

10 dag wiśni,

10 dag agrestu,

1 szklanka wody,

20 dag cukru,

2 dag żelatyny

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.

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