
Galaretka z kwaśnego mleka i poziomek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2078 razy.

1 1/3 szklanki kwaśnego mleka,

1/2 szklanki śmietany,

15 dag cukru pudru,

12 dag żelatyny,

30 dag poziomek

Wybrać 1 szklankę dorodnych, równych owoców. Pozostałe zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, dodać do gorącego przecieru i rozpuścić. Osłodzić, wymieszać, ostudzić. Dodać kwaśne mleko i śmietanę. Jeszcze raz wymieszać. Do kompotierek lub szerokich kieliszków (szampanek) rozłożyć owoce i zalać krzepnącą galaretką.

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