
Owoce w galarecie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1994 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

30 dag swiezych owocow,

30 g zelatyny,

1/2 l wody,

cukier.

1. Male salaterki umyc i wstawic do lodowki.
2. Zelatyne rozpuscic w wodzie i oslodzic do smaku.
3. Owoce umyc i obrac, wieksze podzielic na czesci, cwiartki lub plastry.
4. Do salaterek wlac 1/3 zelatyny, ulozyc owoce i zalac pozostala zelatyna.

Schlodzic. Po skrzepnieciu zelatyny wyjac z salaterek, pokroic.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)