

---

# Owoce maczane w galarecie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 831 razy.

Do tego nadają się najwięcej gruszki, jabłka, truskawki i renklody. Ugotować owoce w lekkim syropie tak, jak zwykle na kompot, potem je wyjąć z syropu na sita, żeby obeschły. Tymczasem rozgrzać dobrze galaretkę porzeczkową lub malinową, każdy owoc z osobna brać na patyczek, maczać w galaretkę i zaraz układać na salaterce i wynieść w chłodne miejsce, żeby stężały. Albo kompot ułożyć na salaterkę i zalać całą galaretką, a gdy stężeje, obłożyć wafelkami i podać na deser. Bardzo efektownie wygląda.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"