

Galaretak winogronowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszny deser

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- żelatyna - 4 łyżeczka(i)
- jasne winogrona - 25 dag
- ciemne winogrona - 25 dag
- białe wino - 1/2 szkl.
- sok jabłkowy - 1 i 1/2 szkl.
- cukier - 6 łyżka(i)
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- mleko - 1/2 l
- sos waniliowy w proszku -

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała. Jagody winogron podzielić na połówki i usunąć pestki. Wino podgrzać z sokiem jabłkowym i sokiem z cytryny, rozpuścić w nim cukier i żelatynę. Na spód salaterek deserowych wlać po odrobinie galaretki, odstawić aby stężała. Do każdej salaterki włożyć po porcji winogron, zalać galaretką i odstawić na 3 godziny do lodówki. Sos waniliowy przygotować na mleku w/g przepisu na opakowaniu. Podawać do galaretki.

Jak podawać?

z sosem waniliowym