

Galaretka z miętą

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna galaretka domowej roboty.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka kompotu bez cukru -
- szklanka zimnego bardzo słabego naparu miety -
- 4 łyżeczki żelatyny -
- 3 szklanki różnych owoców jagodowych lub 2-3 cytrusy i trochę owoców mrożonych -
- 2 kulki lodów -
- listki miety -
- słodzik -

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę moczymy w 4-5 łyżkach zimnej wody, kiedy napecznije , podgrzewamy w kąpieli wodnej, aby się rozpuściła. Myjemy owoce, układamy w formie na babkę. Łączymy kompot z miętą, słodzimy, dodajemy żelatynę, mieszamy. Zalewamy owoce, wstawiamy do lodówki. Gdy steżeje wyjmujemy z formy i dekorujemy listkami miętą i kulkami lodów.

