

GALARETA CHRZANOWA

SYLWIAMAGDASABIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

starty chrzan	30 dkg
śmietana kwaśna	3/4 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
rodzynki	2 łyżki
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
sok z cytryny	
cukier	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości zimnej wody.
do masła wsypujemy mąkę i dokładnie ucieramy z chrzanem.
Rodzinki sparzamy, osączamy.
Do 1/4 szklanki osolonej i posłodzonej wrzącej wody dodajemy chrzan i śmietanę.
zagotowujemy dodając żelatynę mieszając podgrzewamy.Odstawiamy,wsypujemy rodzynki
doprawiamy cukrem,sokiem z cytryny mieszamy.
Galaretkę przelewamy do salaterki i wstawiamy do lodówki na 3godziny.Podajemy do ryb,wędlin i
mięś na zimno.