

galaretka truskawkowa z pieprzem



MARYŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kilogram
cukier	1 kilogram
woda	600 mililitrów
żel-fix	2 sztuki
pieprz cały	5 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki myjemy, szypułkujemy i kroimy w kostkę. wkładamy do garnka zasypujemy cukrem , zalewamy wodą i doprowadzamy do wrzenia, dodajemy żel fix i gotujemy 2 minuty , łyżką cedzakową wyjmujemy truskawki można je użyć do deseru. do galaretki dodajemy pieprz , wlewamy do wyparzonych słoików , szczelnie zakrecaamy i odstawiamy dnem do góry.