

galaretka z maślanki z konfiturą



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

maślanka	0,5 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	3-4 łyżeczki
cukier	do smaku
konfitura	do smaku
woda	kilka (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ROZPUŚCIŁAM ŻELATYNĘ W MAŁEJ ILOŚCI GORĄCEJ WODY. DODAŁAM DO MAŚLANKI RAZEM Z CUKREM I DOKŁADNIE ZAMIESZAŁAM. PRZELAŁAM DO MISECZEK. DODAŁAM KONFITURĘ Z WIŚNI I ODSZTAWIŁAM DO LODÓWKI DO ŚCIECIA. PRZED PODANIEM MISECZKI ZANURZYŁAM W CIEPŁEJ WODZIE, ABY JE PODAWAĆ NA TALERZYKU DNEM DO GÓRY, BO TAK ŁADNIEJ WYGLĄDAJĄ.. POLECAM.