

galaretka pomarańczowa



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcza	2 szt
cukier	15 dkg
Żelatyna wieprzowa Prymat	2-2,5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze dokładne umyć , otrzeć skórkę na tarce zalać wrzącą wodą 3 szklanki, dodać cukier zagotować. Następnie resztkę soku połączyć z syropem. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości wody gorącej zagotować dodać do syropu dokładnie wymieszać.