

Mus miętowy



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietanka 30 %	200 ml
śmietan fix	1 opakowanie
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
syrop miętowy	50 ml
jogurt naturalny	20 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietankę ubić z cukrem i śmietan-fixem. Żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody. Wymieszać ubitą śmietanę z wystudzoną żelatyną, jogurtem i syropem miętowym. Przełożyć do pucharków i wstawić do lodówki do stężenia.