

Truskawkowe galaretki



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	500 g
galaretka truskawkowa	1 op
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 i 1/2 łyżki
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki miksujemy.

Przyrządzamy galaretkę z połową wody podanej na opakowaniu i dodajemy jeszcze półtorej łyżki żelatyny.

Gdy galarekta ostygnie mieszamy ją z truskawkami.

Całość wylewamy do prostokątnego naczynia, wyłożonego folią spożywczą i wstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc.

Po zastygnięciu kroimy w prostokąty.