

Owocowa galaretka



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki	35 dag
banan	1 sztuka
mandarynki	2 sztuki
jabłko	1 sztuka
galaretka agrestowa	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce należy umyć i osuszyć. Truskawki pokroić w ćwiartki, banana w plasterki, mandarynki podzielić na cząstki, jabłko obrać ze skórki i pokroić w grubą kostkę. Galaretkę rozpuścić i odstawić do wystudzenia. Żelatynę rozpuścić i odstawić do spęczenia. Owoce ułożyć w pucharkach, zalać galaretką wymieszaną z żelatyną i odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia. Deser można po stężeniu wyjąć z pucharków odwracając je do góry dnem i podawać na talerzykach.