

Galaretka z czarnego bzu z jabłkami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłko kwaśne	1 duże
cukier	50 dag
środek żelujący na 1 kg owoców	1 opakowanie
wódka	4 łyżki
czarny bez	2,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czarny bez opłukać i przełożyć razem z szypułkami do garnka. Nie osaczać. Gotować na małym ogniu przez 30 minut. Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne pokroić w centymetrową kostkę. Rozgotowany bez przetrzeć przez sito (nie miksować). Odmierzyć 1 litr soku, wlać do garnka, dodać cukier, żelfix, jabłka i wódkę. Gotować przez minutę cały czas mieszając. Zdjąć z ognia, gorąca galaretka napełnić słoiki, zamknąć, ustawić do góry dnem na pół godziny. Zestaloną galaretkę przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu. Tak samo można robić galaretki z innych owoców.