

Galaretka arbuzowa



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

arbuz	80 dag
woda letnia	niewielka ilość
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozpuścić w letniej wodzie. Kiedy spęcznieje dodać ją do zmiksowanego w blenderze arbuza (bez pestek). Mieszać. Wlać do brytfanek w kształcie babki. Wstawić do lodówki na ok. 3 godziny. Kiedy będziemy chcieć wyciągnąć należy włożyć to na kilka sekund do wrzącej wody(uwaga należy żeby woda nie miała kontaktu z galaretką arbuzową).