

Galaretka w pomarańczach



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcza	4
cytryna	
woda	1 szklanka
cukier	3/4 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze umyć i sparzyć. Z pomarańczy ściąć wierzch na 2/3 wysokości> brzeg wykroić w ząbki. Wydrążyć miąższ i odcisnąć sok, połączyć z sokiem wyciśniętym z cytryny. Żelatnę rozpuścić w 1/4 szklanki wody zimnej a gdy napęcznieje rozpuścić w reszcie wrzącej wody z cukrem. Wlać do tego sok i dokładnie wymieszać, ostudzić. Gdy galaretka zacznie tężać rozlać do wydrążonych pomarańczy i wstawić do lodówki. Przed podaniem można ozdobić bitą śmietaną