

## Morele w żelowanym syropie



**HABIBI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>morele</b>                | 2 kg      |
| <b>cukier</b>                | 1/2 kg    |
| <b>woda</b>                  | 1/2 litra |
| <b>żel-fix</b>               | 2 op.     |
| <b>ekstrakt waniliowy</b>    | do smaku  |
| <b>Kwas cytrynowy Prymat</b> | do smaku  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele umyć, osączyć, podzielić na połówki jeśli są małe, a większe pokroić w cząstki - wymieszać z żel-fixem w proszku.

Wodę zagotować z cukrem - mieszać, aż powstanie syrop.

Dodać kwasu cytrynowego do smaku oraz trochę naturalnego ekstraktu waniliowego - zagotować i włożyć morele. Zmniejszyć płomień do minimum i ogrzewać 5-8 minut.

Gorące morele przełożyć do wyparzonych słoiczek (aż po brzeg), zakręcić wygotowanymi pokrywkami i odstawić dnem do góry - pozostawić do ostygnięcia.