

Domowa galaretka



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcza 5 kg

cukier żelujący 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pomarańczy wyciskamy sok. Powinniśmy mieć ok 3/4 litra soku. Sok mieszamy z cukrem i gotujemy ok 5 min, co jakiś czas mieszając. Gotową galaretkę wlewamy do małych słoiczków i zakręcamy, odstawiamy do góry dnem, aż zgęstnieje. Można też przelać do plastikowych opakowań po serkach, jogurtach. Galaretkę można podawać z owocami. Smacznego !!

(owoce można zmieniać na inne)