

Wiśnie w jabłkowej galarecie

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

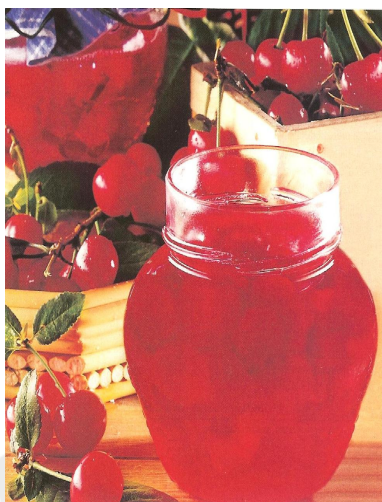
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielone jabłka - 1,5 kg
- wiśnie drłowane - 0,50 kg

Etapy przyrządzania:

1.



Jabłka umyć , pokroić w części usuwając nasiona. Jabłka w rondlu zalać 600 mililitrów wody, gotować 10 minut. Wywar z jabłek odcedzić 500 mililitrów soku. Pół kilograma wiśni dodać do soku, wsypać cukier żelujący 3:1 i zagotować . Gotować 3 minuty. Zdjąć pianę albo mieszać do jej zaniku. Następnie galaretkę nałożyć do słoików, zamknąć i postawić na 5 minut do góry dnem