

Angreštový rosol

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- angrešt 900 g
- želírovací cukr 1 kg
- rybíz 600 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Angrešt a rybíz omyjeme a otrháme stopky, poté v hrnci rozmačkáme. Směs podlijme vodou, uvedeme do varu a na mírném ohni necháme probublávat 30 minut, dokud se ovoce nerozvaří. Ovocnou šťávu vlijeme do čistého plátěného sáčku, zavěsíme jej nad hrnec a necháme 3 hodiny vykapat. Sáček nikdy nemačkáme! Čirou šťávu odměříme a na každý 1 litr počítáme 1 kg želírovacího cukru. Smícháme tedy šťávu s cukrem a za stálého míchání ji přivedeme k varu. Během vaření sbíráme pěnu na povrchu ovocné hmoty. Pak vše přivedeme k prudkému varu, asi za 5 -10 minut začne šťáva rosolovat. Ihned ji nalijeme do horkých čistých sklenic a uzavřeme.