

Bezinkový rosol míchaný

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bezinky 50 g
- Pískový cukr 1 kg
- Kyselina citrónová 2 g
- Petol 1 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky otrháme ze stopek, přebereme, propláchneme a zalijeme vodou. Rozvaříme, prolisujeme přes cedník, přidáme šťávu z jablek a společně vaříme. Necháme odpařit o polovinu, potom začneme pomalu přidávat cukr, kyselinu citronovou a petol. Horký rosol naléváme do malých skleniček, které ihned uzavřeme víčky.