

Růžové grapefruity v rosolu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Grapefruit 6 ks
- Želatina 2 lžička
- Pomerančový likér 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Grepy omyjeme, 2 grepy příčně rozkrojíme a vymačkáme z nich šťávu. Scedíme ji a ohřejeme. Želatinu namočíme v trošce studené vody. Ostatní grepy oloupeme, rozebeme na dílky a zbavíme je blány. Dílky ovoce uložíme do hvězdicového tvaru na talířky. Želatinu rozpustíme v teplé grepové šťávě, přidáme pomerančový likér, promícháme a necháme vychladnout. Tuhnoucí želatinou zalijeme kousky ovoce na talířích a vložíme na 20 minut do chladničky. (Místo grapefruitů můžeme použít mandarinky a želatinu dochutit mandarinkovým likérem nebo rumem.)