

Želé z jeřabin

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 500 g
- jeřabiny 500 g
- voda 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Při sběru jeřabin odřezáváme celé vrchlíky. Doma pak obereme plody, propláchneme a necháme okapat.

Pak je dáme do hrnce a s trochou vody je rozvaříme. Hmotu propasírujeme přes síto.

Cukr svaříme s vodou a vaříme tak dlouho, až zkouška potvrdí, že směs želíruje. Zkoušíme tak, že lžičku želé nalijeme na talířek a mírně nakloníme. Hmota nesmí stékat.

Hotovým jeřabinovým želé plníme sklenice a dobře je uzavřeme.