

Melounové želé s malinami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vodní meloun 1.4 kg
- limetka 12 ks
- maliny 700 g
- želírovací cukr 3:1 500 g
- máta 4 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Meloun odpeckujeme, odvážíme 800g dužiny, kterou nadrobno nakrájíme.

Z limetek nastrouháme kůru a vymačkáme šťávu. Meloun, limetkovou šťávu a maliny rozmixujeme a propasírujeme přes sítko. Pyré smícháme v hrnci s želírovacím cukrem, za stálého míchání přivedeme k varu a vyříme 4 minuty.

Mátu nakrájíme na proužky a po 3 minutách přidáme do hrnce spolu s limetkovou kůrou. Směs naplníme do sklenic a uzavřeme.