

Galaretka z truskawkami i rabarbarem

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Smakowite. Polecam

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- truskawki - 25 dag
- rabarbar - 25 dag
- czerwone wino - 1 szkl.
- cukier - 5 łyżka(i)
- żelatyn - 3 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę moczymy w 3 łyżkach zimnej wody. Truskawki myjemy, oczyszczamy z szypułek, przekrawamy na połówki, układamy w kompotierkach i posypujemy 1 łyżką cukru. Rabarbar myjemy, obieramy i kroimy na 3-cm kawałki. Zalewamy w rondelku winem, wsypujemy resztę cukru i gotujemy 20 min. Do napęczniałej żelatyny dolewamy 3 łyżki gorącego wina, mieszamy aż żelatyna się rozpuści, wlewamy płyn do pozostałego wina z rabarbarem, mieszamy i przestudzamy. Kiedy wino z rabarbarem będzie letnie, zalewamy nim truskawki i wstawiamy je do lodówki na ok. 3 godz., do zastygnięcia.

