



Jablkové želé s limetkou a mäťou 1

extra ovocné

asi 3 poháre



jednoduchá príprava

do 10 minút



Prísady:

Prísady:

1 l jablková šťava 100%

3 ks mäta pieporná (stonky)

1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

500 g cukor

kôra z 2 chemicky neošetrených limetiek

- 1 Na prípravu želé vo veľkom hrnci privedieme do varu jablkovú šťavu s opláchnutou mäťou, necháme povariť asi 2 minúty a potom odložíme zo sporáka.
- 2 Zo šťavy odstránime mätu. Obsah balíčka Gelfix zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k šťave. Za stáleho miešania dôkladne povaríme asi 1 minútu. Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Pridáme limetkovú kôru a varíme ešte 1 minútu.
- 3 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL čerstvo uvareného želé. Ak je po vychladnutí málo tuhé, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzatvoríme viečkom, poháre otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.
- 5 Poháre počas chladnutia niekoľkokrát obrátíme, aby sa limetková kôra dobre rozmiestnila.





Tip:

- Limetky pred olúpaním opláchneme horúcou vodou. Potom olúpeme tenkú vrstvu kôry a nakrájame na veľmi jemné prúžky.

