



Jahodový toping s ružovým vínom

originálna kombinácia

asi 3 poháre



jednoduchá príprava



up to 25 Min.



Prísady:

Prísady:

650 g jahody očistené a nakrájané na malé kúsky
200 ml víno ružové
1 balenie Želírovací cukor Extra
2:1 Dr. Oetker

- 1 Vo veľkom hrnci dobre premiešame jahody s vínom a pridáme želírovací cukor. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme viečkom, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

recipe.tip.from.the..

- Dá sa pripraviť aj zo zmrazených jahôd (pred spracovaním je potrebné ich rozmraziť). Výborne chutí s Panna Cottou Dr.Oetker.

