

Ríbezľové želé s rebarborou

osvieženie na letné dni

asi 4 poháre



stredná obťažnosť

up to 25 Min.



Prísady:

Prísady:

asi 700 g ríbezle červené (400 ml šťavy)

asi 700 g rebarbora (350 ml šťavy)

1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker

1 kg cukor

100 ml sekt

- 1 Vo veľkom hrnci premiešame obe šťavy. Obsah balíčka Gelfix Klasik zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút a odstavíme. Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného želé. Ak je po vychladnutí málo tuhé, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme, prilejeme sekt a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Starostlivo uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

recipe.tip.from.the..

- Sekt môžeme nahradiť 100 ml bieleho vína suchého.