



Ríbezľové želé s rozmarínom

z voňavej záhradky

asi 5 pohárov



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 1400 g ríbezle červené (1 l ríbezľovej šťavy)
- 1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
- 1150 g cukor
- 2 ks rozmarín (čerstvé vetvičky)

- 1 Do veľkého hrnca nalejeme ríbezľovú šťavu a pridáme Gelfix zmiešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru, vetvičky rozmarínu a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného želé. Ak je želé po vychladnutí málo tuhé, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme, vyberieme rozmarín a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme viečkom, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Aby malo želé ľahký nádych rozmarínu povaríme ho s rozmarínovými vetvičkami len 1 minútu. Podávame k jedlám z diviny alebo k výrazným syrom.

