

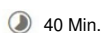
Galaretka jabłkowa z melisą

Niepowtarzalny smak jabłek i uspokajającej melisy

ok. 5 słoików (po 200 ml)



średni



40 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g jabłek (bez skórki i gniazd nasiennych)

1000 ml wody

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

1 szt. cytryny (sok z cytryny)

2 łyżeczki melisy (posiekanej)

Sposób przygotowania:

Jabłka umyj, obierz ze skórki, usuń gniazda nasienne, pokrój w mniejsze części, przełóż do garnka, zalej wodą, gotuj ok. 10 minut. Wywar odcedź, odmierz 900 ml. Wsyp Żelfix, doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj cukier, wymieszaj i zagotuj. Dodaj sok z cytryny i posiekaną melisę. Galaretkę gotuj ok. 2 minut. Garnek zestaw z ognia, gorącą galaretką napełnij słoiki po brzegi, szczelnie zamknij pokrywką i ułóż je do góry dnem. Co pewien czas odwracaj słoiki, aby listki melisy były równomiernie rozłożone.