

# Galaretka winogronowa z miętą

Smak letnich winogron z nutką orzeźwiającej mięty

ok. 5 słoików (po 200 ml)

   średni

 40 Min.



## Składniki:

### Składniki:

1000 ml soku z białych winogron  
1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera  
350 g cukru  
5 g mięty (posiekane listki)  
1 szt. cytryny (sok z cytryny)

## Sposób przygotowania:

Sok winogronowy wlej do garnka, wsyp Żelfix. Ciągłe mieszając doprowadzić do zagotowania i gotuj jeszcze przez 2 minuty. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Sok doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 1 - 2 minuty. Garnek zestaw z ognia, mieszaj do zaniku piany, dodaj sok z cytryny i listki mięty. Gorącą galaretkę nakładaj po brzegi do wyparzonych słoików, szczelnie je zamknij, ustaw do góry dnem. Słoiki podczas studzenia co chwilę obracaj, aby listki mięty równomiernie rozłożyły się w galaretkę.