

Желе виноградное

Автор: Jaxa

07.02.2011 19:30 -



Время приготовления: 20 мин. Количество порций: 2. Калорийность:1

Требуемые ингредиенты

- виноград - 200 г
- вино белое сухое - 3 ст.
- сок виноградный - 1 стакан
- сахар - 2 ст.
- желатин - 10 г
- цедра лимона тертая - 1 ч.

Желатин залейте 6-8-кратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставьте до набухания крупинки. В вино добавьте сахар и прогрейте, пока сахар не растворится. Вскипятите виноградный сок с лимонной цедрой, добавьте распущенный на водяной бане желатин, вино с сахаром и доведите до кипения. Промытые ягоды винограда разрежьте пополам, разложите в формочки и залейте желе. Поставьте в холодное место. Подавайте с печеньем.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}