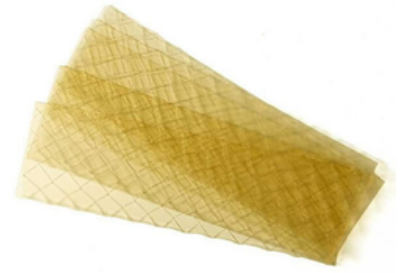


6 OWOCOWYCH GALARETEK + PRZEPIS

PROPOZYCJA 1



Szklanka
wody



Żelatyna w
listkach



Truskawki



Borówka



Maliny

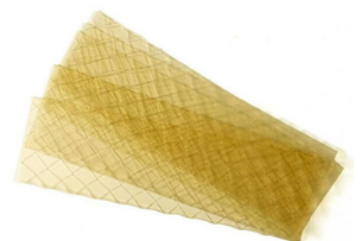


Ananas

PROPOZYCJA 2



Szklanka
wody



Żelatyna w
listkach



Maliny



Jeżyny



Mango

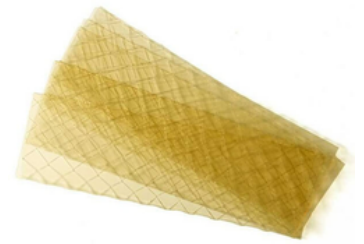


Kiwi

PROPOZYCJA 3



Szklanka
wody



Żelatyna w
listkach



Jabłko

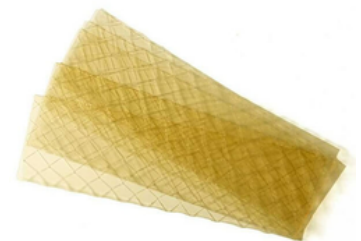


Orzechy
włoskie

PROPOZYCJA 4



Szklanka
wody



Żelatyna w
listkach



Maliny

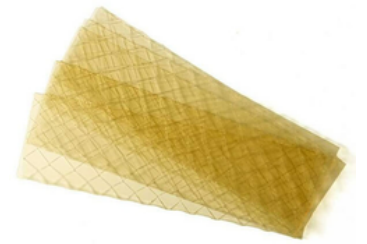


Mango

PROPOZYCJA 5



Szklanka
wody



Żelatyna w
listkach



Kiwi



Borówka

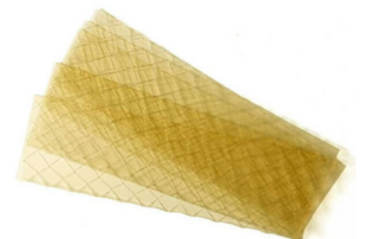


Truskawki

PROPOZYCJA 6



Szklanka
wody



Żelatyna w
listkach



Borówka



Truskawki

Ogólny przepis na galaretkę:

Składniki:

1. 500 g owoców (można użyć świeżych lub mrożonych)
2. 1 szklanka wody
3. 2 łyżeczki żelatyny lub 1 łyżeczka agar-agar (dla wersji wegańskiej)
4. 3-4 łyżki miodu lub innego słodzika (opcjonalnie)

Instrukcje:

1. Przygotuj owoce: Jeśli używasz świeżych owoców, umyj je, osusz i pokrój na mniejsze kawałki. Jeśli używasz mrożonych owoców, rozmroź je wcześniej.
2. W małym garnku zagotuj wodę i dodaj owoce. Gotuj je na średnim ogniu przez około 10-15 minut, aż zaczną się rozpadać.
3. Rozpuść żelatynę lub agar-agar w 1/4 szklanki zimnej wody, a następnie dodaj do gorących owoców. Jeśli używasz agar-agar, gotuj mieszankę jeszcze przez około 3-5 minut, aby się upewnić, że agar-agar zostanie dobrze rozpuszczony.
4. Dodaj słodzik według uznania, np. miód, syrop klonowy, ksylitol lub stewię. Dokładnie wymieszaj, dopóki się nie rozpuści.
5. Przecedź owoce przez sito, aby oddzielić skórki i pestki (jeśli są obecne). Jeśli wolisz galaretkę z kawałkami owoców, możesz pominąć to kroku.
6. Przelej płyn do wybranych foremek, szklanek lub misek. Udekoruj świeżymi lub mrożonymi owocami. Pozwól galaretkę ostygnąć do pokojowej temperatury, a następnie umieść ją w lodówce na co najmniej 4 godziny lub do momentu, aż dobrze stężeje.
7. Po stężeniu, wyjmij galaretkę z lodówki i ciesz się smakiem owocowej przekąski!