

Citrónové želé



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 5h 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 5h 40min , Porce: 1

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronove-zele-1>

Příprava

Želatinu necháme nabobtnat ve 300 ml vody. Citrón omyjeme, šťávu vymačkáme a kůru nastrouháme. Želatinu zahřejeme a smícháme s cukrem a citrónovou šťávou. Přidáme několik proužků kůry a vše nalijeme do předem vypláchnutých formiček. Necháme vychladit asi 5 hodin. Formičky ponoříme na chvíli do teplé vody a želé vyklopíme. Zdobíme zbylou citrónovou kůrou. Poznámka: Tento recept je zkopírován z mého profilu na www.maggi.cz

Ingredience

- 1/2 sáčku instantní želatiny
- 1 citrón
- citrónová kůra
- pomerančová kůra
- 100 g cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Dezert, Párty občerstvení