

# Recept na ovocné želé

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**38** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** karkolka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ovocne-zele>

## Příprava

Želatinu smícháme s ovocnými šťávami a necháme ji rozpustit. Rozpuštěnou želatinu pak přecedíme přes sítko, aby tekutina byla zcela bez kousků ovoce a ve vodní lázni želatinu zahřejeme, až začne houstnout. Do hliníkových misek ve tvaru košíčků nebo skleniček na šampaňské urovnáme kousky ovoce a přelijeme je želatinou. Nakonec necháme v ledničce ztuhnout a vychladit.

## Ingredience

- 2 kolečka konzervovaného ananasu + 100 ml nálevu z kompotu
- 10 dílků konzervovaných mandarinek + 100 ml nálevu z kompotu
- 2 poloviny konzervované broskve + 100 ml nálevu z kompotu
- 5 ks červených kandovaných třešní
- 10 g práškové želatiny
- 3 lžíce ovocného sirupu
- 100 ml vody

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Rodina, Dezert