



Bezinkové želé se zázvorem

asi 3 sklenice



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

400 ml bezinkový sirup - šťáva (z 900 g plodů bezu)
400 ml šťáva pomerančová (asi z 5 pomerančů)
75 g zázvor kandovaný (nadrobno nakrájený)
1 balení Želírovací cukr Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Ve velkém hrnci dobře promícháme bezinkovou šťávu s pomerančovou šťávou. Přidáme kandovaný zázvor a Super želírovací cukr a za stálého míchání přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1 - 2 KL právě svařeného želé. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Pomerančovou šťávu můžeme nahradit 100% pomerančovým džusem. Kandovaný zázvor můžeme nahradit kandovaným ananasem.

