




# Jablečné želé s limetkou a mátou

asi 3 sklenice (á 375 ml)

   snadná příprava

 do 10 minut



## Přísady::

### Přísady:

1 l šťáva jablečná 100%  
3 stonek máta  
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker  
500 g cukr  
limetková kůra - nakrájená (ze 2  
chemicky neošetřených limetek)

- 1 Ve velkém hrnci přivedeme do varu jablečnou šťávu s omytou mátou, necháme povařit asi 2 minuty a poté sejmem z plotny.
- 2 Ze šťávy odstraníme mátu. Obsah balíčku Gelfix Extra 2:1 smícháme se dvěma PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru a přivedeme k varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut. Přidáme limetkovou kůru a vaříme ještě 1 minutu. Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného želé. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 3 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme až po okraj do připravených sklenic. Uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a po dobu asi 5 minut necháme stát na víčku. Sklenice během chladnutí několikrát obrátíme, aby se limetková kůra dobře rozptýlila.

### Tip:

- TIP: Limetky před oloupaním opláchneme horkou vodou. Poté oloupeme tenkou vrstvu kůry a nakrájíme na velmi jemné proužky.

