



Jahodový topping z růžového vína

asi 3 sklenice



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Přísady:

650 g jahody nakrájených na malé kousky
200 ml růžové víno
1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Ve velkém hrnci dobře promícháme jahody s vínem a přidáme želírovací cukr. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Lze připravit také ze zmrazených jahod (před zpracováním nutno rozmrazit). Výborně chutná s Panna Cottou Dr. Oetker.

