



Rybízové želé s rozmarýnem

asi 5 sklenic



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Přísady:

1400 g rybíz červený (1 l
rybízové šťávy)
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr.
Oetker
1150 g cukr
rozmarýn čerstvého větvičky

- 1 Do velkého hrnce nalijeme rybízovou šťávu, vylisovanou z rybízu a přidáme Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, větvičky rozmarýnu a 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, vyjmeme rozmarýn a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Pro lehký nádech rozmarýnu povaříme s rozmarýnovými větvičkami jen 1 minutu. Servírujeme k jídlům z divočiny nebo k výrazným sýrům.

