




## Galaretka z kwiatów bzu czarnego

 Skoter

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 3 porcje

### Składniki:

kwiaty bzu czarnego - 4 szklanka  
woda - 3 szklanka

cukier - 1 i 1/2 szklanka  
mieszanka żelująca - 25 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kwiaty bzu zebrać z dala od dróg.  
Przebrać, oberwać ogonki.

**KROK 2:** Zalać wrzątkiem i odstawić w chłodne miejsce na około 12-24 godziny. Następnie zlać napar, dodać cukier i środek żelujący. Dodałam mieszankę żelującą. Wymieszać razem. Gotować 3 minuty, zebrać powstającą pianę. Wlać gotującą się galaretkę do nagrzaných słoików. Ustawić do góry dnem do wystygnięcia.