Galaretka jabłkowo-miętowa

H A B I B I

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

jabłka - 350 g
suszona mięta (fix) - 3 torebka
woda - 1 litr
ksylitol - do smaku
żelatyna na litr płynu -
sok z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, pokroić w ósemki wycinając gniazda nasienne.
Cząstki jabłek włożyć do rondelka, zalać 3 szklankami gorącej wody, dodać saszetki ekspresowej herbatki miętowej i gotować razem na małym ogniu, pod przykryciem, do miękkości. Jabłka powinny zmięknąć ale nie mogą się rozgotować - mają pozostać jędrne.
Żelatynę zalać szklanką chłodnej wody, wymieszać i pozostawić na kilkanaście minut do spęcznienia.
Gotowe jabłka wyjąć z wywaru łyżką cedzakową, przełożyć do pucharków albo salaterek. Usunąć wygotowane torebki mięty.
Kompot dosłodzić do smaku ksylitolem i doprawić sokiem z cytryny. Dodać spęczniałą żelatynę i mieszać do rozpuszczenia. Zalać jabłka i odstawić do stężenia.