



## Galaretka z soku czarnego bzu

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

### Składniki:

dojrzałe owoce czarnego bzu - 200 g  
żelatyna w listkach - 8 szt.  
miód akacjowy - 2 łyżka

skórka z cytryny - 1/2 szt.  
skórka z jabłka - 1 szt.  
woda - 500 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Tylko dojrzałe owoce czarnego bzu umyć i przełożyć do garnka. Zalać 500 ml wody i zagotować ze skórkami cytryny i z jabłka. Przecedzić i dodać żelatynę wcześniej namoczoną w zimnej wodzie i odcisniętą. Dokładnie wymieszać. Chłodny płyn posłodzić miodem i przelać do szklanek i schłodzić