

Muškatové želé

Katarzyna Kordylewska

Ingredience

- Rozpis na čtyři porce
- 1 litr vína odrůdy muškát
- ½ kg jahod
- 2 balíčky čiré dortové želatiny

Postup

Želatinu rozpustíme ve víně, pomalu přivedeme k varu a mícháme, dokud nezhoustne. Potom přelijeme do vhodných sklenek či misek a do připravené směsi vhodíme jahody nakrájené na plátky. Lesní v celku. Pak už dáme pouze zchladit do lednice, jakmile směs ztuhne, podáváme. Vhodný v letních vedrech.