Jablečné želé s mátou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 21min
Celkový čas: 41min , Porce: **4**

4 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/jablecne-zele-s-matou

Příprava

Dobře opranou mátu zalijeme 500 ml vody a přivedeme k varu. Necháme ji povařit 15 minut. Pak odvar přecedíme, vlijeme do hrnce, přilijeme mošt, přisypeme želírovací cukr a vše dobře promícháme. Za stálého míchání necháme asi 6 minut vařit, až nám začne tekutina želírovat. Pak přidáme šťávu z půl citrónu, promícháme a rozlijeme do připravených skleniček. Do každé skleničky přidáme jednu snítku máty. Skleničky zavíčkujeme a na pět minut otočíme dnem vzhůru. Po pěti minutách otočíme zpět a necháme vychladnout.

Tip k receptu

Želé je dobré na chlebu s máslem nebo i jako příloha ke grilovanému masu.

Ingredience

- 80 g čerstvé máty
- 500 ml vody
- 300 ml jablečného moštu
- 1 balení želírovacího cukru 2:1
- šťáva z půl citrónu
- několik snítek máty na dochucení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zavařeniny, Labužník, Ostatní