

# Ovocné želé s bílým vínem



Obtížnost:

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 3h 15min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Zuzana Jašková

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-zele-s-bilym-vinem>

## Příprava

Citrón dôkladne umyjeme a vytlačíme šťavu. Biele víno povaríme s vanilkou, škoricou, klinčekmi, citrónovou kôrou a cukrom, potom necháme 10 minút odstáť pod pokrievkou. V 4 až 5 polievkových lyžíc teplého vína rozpustíme želatínu a prilejeme k celkovému množstvu vína, pridáme tokajské víno a necháme trochu vychladnúť. Umyté, osušené ovocie, pokrúpané na kocky máčame v citrónovej šťave. Na dno 4 pohárov nalejem 1 naberačku tekutiny a vtlačíme ovocie. Každú vrstvu zalievame želatínovým vínom a odložíme do ľadničky. Zdobíme s mäťovými listami.

## Ingrediencie

- ✓ 0,5 citrónu
- ✓ 2 sáčky želatíny (20 g)
- ✓ 1 láhev bílého muškátového vína
- ✓ 0,5 vanilkové tyčinky
- ✓ 1 menší tyčinka skořice
- ✓ 6-8 hřebíčků
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1 dcl Tokajského vína
- ✓ 2 velké nektarinky
- ✓ 200 g různého dalšího ovoce
- ✓ máta pepřná na ozdobu

## Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert