

# Želé s banánem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 4

57 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 7 g bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zele-s-bananem>

## Příprava

Do studené vody dáme máčet želatínu. Hroznovou, jablečnou a citrónovou šťávu smícháme s cukrem a zahřejeme. Želatínu vymačkáme a dáme do šťávy rozpustit. Oloupané banány pokrájíme na kolečka a pokapeme zbytkem citrónové šťávy, rozdělíme do 4 pohárů nebo misek a zalijeme rosolem ze šťávy a necháme v lednici ztuhnout. Na tuhý rosol pak nastříkáme šlehačku ušlehanou s vanilkovým cukrem a posypeme strouhanou čokoládou.

## Ingredience

- 9 g (6 plátků) bílé želatiny
- 1/4 l hroznové šťávy
- 1/4 l jablečné šťávy
- 2 lžičce citrónové šťávy
- 2 ks banánů
- 1 sáček vanilkového cukru
- smetana ke šlehání (šlehačka)
- strouhaná čokoláda

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně,  
Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Dezert