

Osvěžující rybízovo-malinové želé

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omytý rybíz dáme do kastrůlku, zalijeme 200 ml vody a povaříme asi 2 minuty. Směs propasírujeme přes cedník, abychom se zbavili semínek, slupek a stopek z rybízu. Tekutinu nalijeme do odměrky a do objemu 800 ml dolijeme vodou. Ve směsi rozmícháme pudinky a cukr podle chuti. Směs přivedeme k varu, krátce povaříme a poté nalijeme do mističek lehce vymaštěných olejem nebo vyložených potravinovou fólií. Naplněné mističky necháme vychladnout a poté dáme ztuhnout do lednice alespoň na 2 hodiny. Vychlazené želé vyklopíme na talířek, ozdobíme smetanovým jogurtem ochuceným vanilkovým cukrem a dozdobíme čersvým ovocem a snítkou máty.

Ingredience

- **Máta peprná** - 3 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Rybíz červený** - 800 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Elinas jogurt řeckého typu bílý 150 g** - 150 g

