

Žele od dinje



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dinje
- **1 kesica** želatina
- **100 g** šlaga
- **2 kesice** vanilin šecera
- **po potrebi** kisele vode

Priprema

Dinju preseći na pola, kašikom izvaditi meso i viljuškom usitnuti/zgnjeciti. Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom i vanilin šecerom. U šlag umešati otopljen želatin i meso dinje. Smesu podeliti u polovine kore dinje. Staviti u frižider na 24 h i seci kao dinju.

Savet