Žele od jabuke i zove



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l soka od zove
- 1/2 l soka od jabuke
- 1 limun
- 1 kašicica cimeta
- 1 1/2 kašicica agar-agra
- 2 kašike meda

Priprema

Sem limuna, nije potrebno nikakvo voce za ovaj žele; pravi se jednostavno od soka jabuke i zove. Pravi se brzo i lako ali je vrlo ukusan!

Iscedite limun. Sipajte sok od zove i jabuke u lonac. Odspite 1/8 litra mešavine soka i pomešajte sa 3 kašike limunovog soka, cimeta i agar-agra. Zagrejte sok u loncu i umešajte med. Kada sok polako pocne da kljuca, dodajte smesu sa cimetom i kuvajte oko 2 minuta.

Zatim odmah sipajte u sterilisane tegle (držite tegle i poklopce 10 minuta u rerni na 100°C) i zatvorite. Okrenite ih i poreajte na krpi. Držite ih tako 10 minuta.