

# Frużelina truskawkowa



Autor: **anioływkuchni**  
Przepisów: 211 Ocena: 3920



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg truskawek
- 6 łyżeczek żelatyny
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka octu balsamicznego

## Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki myjemy i obieramy. Zасыpujemy cukrem i odstawiamy aż puszczą sok. Gdy już puszczą sok, gotujemy, dodajemy ocet balsamiczny, sok z cytryny i rozpuszczoną w wodzie żelatynę. Zagotowujemy i przekładamy do słočków. Pasteryzujemy 20 minut.

## Twoje notatki do przepisu: