

Sałátka owocowa w galarecie

Składniki

4 galaretki cytrynowe, 30 dag ciemnych winogron (najlepiej bezpestkowe), 30 dag truskawek, puszka brzoskwiń, puszka ananasa w plastrach

Sposób przyrządzenia

Galaretki rozpuścić w 7 szklankach wrzątku i przestudzić. Owoce z puszki osączyć: brzoskwinie pokroić na ósemki, plastry ananasa na kawałki. Winogrona umyć i wypestkować. Truskawki odszypułkować, duże przekroić na pół. Owoce wymieszać i połowę wyłożyć do formy z kominkiem, zalać zimną galaretką i odstawić do zastygnięcia. Następnie zrobić to samo z resztą owoców i galaretki, wstawić na środkową półkę lodówki, przed podaniem wyjąć galaretkę na półmisek.