



# Želatina



Želatina se výborně hodí jak na přípravu moučníků, tak na přípravu slaných jídel, a to tlačenek, závitků, aspiků a rosolů. Při přípravě moučníků roztok želatiny osladte nebo místo vody použijte přímo ovocnou šťávu. Na vychladlý moučník lijte želatinu až po zchladnutí, jakmile vidíte, že začíná želírovat. Při použití želatiny na zalití pokrmu z masa a ryb, zeleninových nebo masových salátů, plněných nebo obložených vajec a dalších pokrmů studené kuchyně roztok podle chuti ochuťte cukrem, octem a solí a po zchladnutí nalijte na pokrm.

Složení suché směsi: jedlá vepřová želatina

Návod k přípravě: Obsah sáčku vsypte do vhodné nádoby a zalijte 0,5 litrem horké vody (cca 80°C). Míchejte do úplného rozpuštění.

Upozornění: Nevařte: var rosol poškozuje.

Použití na sladko: roztok želatiny osladte nebo místo vody použijte ovocnou šťávu. Želatinu lijte na moučník až po zchladnutí, jakmile začne želírovat. Želatina z celého obsahu sáčku postačí na dort o průměru asi 30 cm.

Použití na slano: roztok podle chuti ochuťte cukrem, octem a solí a po zchladnutí nalijte na pokrm. Lze použít na zalití pokrmů z masa a ryb, různých druhů salátů, plněných nebo obložených vajec či dalších lahůdek studené kuchyně.