



# ŽELÍRUJÍCÍ LÁTKA AGAR



Agar se výborně hodí jak na přípravu moučníků a dezertů, tak na přípravu slaných jídel jako jsou zeleninové aspiky. Na rozdíl od standardní "želatiny" stačí použít při přípravě moučniku nebo slaného pokrmu menší množství přípravku. Lépe drží tvar, má jemnou chuť a navíc je vhodný i pro vegetariány.

Složení suché směsi: želírující látka mořská řasa agar, cukr.

Obsah sáčku nasypeme do 0,5l vody. Vodu uvedeme do varu a vaříme asi 2 minuty. Můžeme dochutit cukrem nebo při přípravě zeleninového aspiku použijeme cca 1/2 lžičky soli. V chladu necháme ztuhnout. Podáváme po ztuhnutí.