

VINNÉ ŽELÉ

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

Suroviny

1 litr bílého vína

3 očištěná a nakrájená jablka

1 citron (šťáva a nastrouhaná kůra)

600 g třtinového cukru

3 hřebíčky

S tímto želé, provoněným hřebíčkem, citronovou kůrou a ovocnými či aromatickými tóny použitého vína, se výborně doplňují výrazné sýry včetně těch kozích a ovčích.

Příprava:

Uvařte jablka ve $\frac{3}{4}$ l bílého vína, přidejte citronovou kůru, polovinu citronové šťávy a hřebíček. Jakmile jsou jablka rozvařená, dobře je propasírujte přes cedník. Měli byste mít asi 1 litr husté a lehce zakalené šťávy. Přilijte zbytek vína a citronové šťávy a přidejte cukr. Pozvolna vařte za občasného míchání. Postupně se začne šťáva projasňovat a asi po hodině zhoustne v želé (vyzkoušet to můžete tak, když kápnete kapku na velmi studený a nakloněný talíř, želé okamžitě ztuhne). Ještě teplé je nalijte do sklenic a pečlivě uzavřete.

Vytvořte si vlastní "želatinový sklípek" podle toho, z jakého vína želé vyrobíte (Soave, Verdicchio, Tramin, Müller Thurgau, Vermentino...), a zkoušejte jako pravý sommelier ty nejlepší kombinace se sýry!



OMÁČKY



OMÁČKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST