**Ziołowy akcent w domowej galaretce**

**Czerwone porzeczki mają lekko kwaśny smak, który dobrze równoważy się z wytrawnym, żywicznym aromatem świeżego rozmarynu. Takie połączenie świetnie sprawdza się w przetworach. Warto wykorzystać sezon na te owoce, by przygotować galaretkę, która będzie doskonałym dodatkiem do pieczywa, ale także do serów lub dań wytrawnych.**

W tym przepisie naturalna kwaskowatość owoców zostaje przełamana ziołową nutą, a całość zyskuje odpowiednią konsystencję dzięki zastosowaniu cukru żelującego Diamant 2:1. Skraca on czas gotowania i wydobywa z owoców to, co najlepsze - smak, kolor i aromat.

**SKŁADNIKI:**

l 1 kg czerwonych porzeczek

l 0,5 kg cukru żelującego Diamant 2:1

l 150 ml gorącej wody

l 2 gałązki świeżego rozmarynu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**:

Owoce należy obrać z szypułek, opłukać i rozgnieść widelcem. Zalać gorącą wodą, dodać rozmaryn i gotować przez 5 minut. Przetrzeć przez sito o drobnych oczkach, usuwając resztki skórek i ziół. Powstały sok zagotować, dodać cukier żelujący Diamant 2:1 i dokładnie wymieszać. Gotować jeszcze przez 3 minuty od momentu wrzenia. Gotową galaretkę przelać do wyparzonych słoików, dodać kilka całych owoców i – opcjonalnie – odrobinę rozmarynu. Zakręcone słoiki odwrócić do góry dnem na 10 minut, następnie odstawić do ostygnięcia.

Więcej przepisów na domowe przetwory z sezonowych owoców dostępnych jest na stronie: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)