**Domowy przysmak z charakterem**

**Koniec lata to moment, gdy w kuchni pojawiają się nie tylko owoce, lecz także warzywa. Z czerwonej papryki można przygotować galaretkę o słodko-ostrym smaku, która doskonale komponuje się z serami, pieczonym mięsem czy chrupiącymi przekąskami. To ciekawy sposób na wykorzystanie sezonowych składników i wzbogacenie spiżarni o wyrazisty dodatek.**

W tej recepturze kluczową rolę odgrywa Cukier Żelujący Diamant 3:1, który skraca czas gotowania i pozwala zachować intensywną barwę oraz aromat papryki. Dzięki niemu galaretka szybko uzyskuje właściwą konsystencję, a kontrast słodyczy i ostrości staje się wyjątkowo wyraźny.

**SKŁADNIKI:**

l 3 czerwone papryki

l 1 papryczka ostra chili

l 1 szklanka octu jabłkowego

l 300 g Cukru Żelującego Diamant 3:1

l ½ szklanki miodu

l do podania: serek śmietankowy i krakersy

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Papryki pokroić i umieścić w garnku. Dodać ocet jabłkowy oraz Cukier Żelujący Diamant 3:1, wymieszać. Zagotować na średnim ogniu, często mieszając, i gotować przez 3 minuty. Zdjąć z palnika, pozostawić do lekkiego ostygnięcia, a następnie dodać miód i ponownie wymieszać.

Galaretkę przelać do słoików, szczelnie zakręcić i odstawić na godzinę w temperaturze pokojowej. Później schłodzić w lodówce przez co najmniej 4 godziny. Podawać z serkiem śmietankowym i krakersami.

Więcej inspiracji na domowe przetwory z owoców i warzyw dostępnych jest na stronie: [www.diamant.pl/przepisy](https://www.diamant.pl/przepisy).