

## Galaretka z pigwy

data aktualizacji: 2019.09.26 autor: Redakcja



### Składniki:

- 1 kg owoców pigwy
- 3 szklanki wody
- sok z 1 cytryny
- 250 g cukru żelującego 2:1
- 2 gałązki melisy cytrynowej

### Przygotowanie:

Owoce pigwy umyć i obrać. Miąższ wraz z pestkami pokroić na kawałki, włożyć do garnka, zalać wodą, gotować pod przykryciem na średnim ogniu około 50 minut. Odcedzić na sitku wyłożonym gazą. Nie odciskać soku, pozwolić działać grawitacji, w innym przypadku galaretka będzie mętna. Do odcedzonego soku pigwowego dodać sok z jednej cytryny, wymieszać. 500 ml soku wlać do garnka, wymieszać z cukrem, włożyć gałązki melisy, zagotować na dużym ogniu, ciągle mieszając. Od momentu wrzenia gotować 2 minuty, wyjąć melisę, powstałą galaretką napełnić wyparzone wcześniej słoiczki. Mocno zakręcić i postawić do góry dnem. Zostawić do ostygnięcia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33365-galaretka-z-pigwy>