



Želatína



Návod na použitie: Obsah balenia vsypte do vhodnej nádoby a zalejte 0,5 litrom horúcej vody (cca 80°C). Miešajte do úplného rozpustenia. Upozornenie: Nevarte: var poškodzuje rôsol. Použitie na sladko: roztok želatíny osladte alebo namiesto vody použite ovocnú šťavu. Želatínu lejte na múčnik až po vychladnutí, hneď keď začne želírovať. Želatína z celého obsahu balenia postačí na tortu s priemerom 30 cm. Použitie na slano: roztok podľa chuti ochuťte cukrom, octom a soľou a po vychladnutí nalejte na pokrm. Dá sa použiť na zaliatie pokrmov z mäsa

a rýb, rôznych druhov šalátov, plnených alebo obložených vajec či ďalších lahôdok studenej kuchyne.

Zloženie suchej zmesi: jedlá bravčová želatína.

Môže obsahovať lepok, mlieko.