



Agar



Agar sa výborne hodí tak na prípravu múčnikov, dezertov, ako aj na prípravu slaných jedál, napr. zeleninových aspikov.

Zloženie suchej zmesi: želírujúca látka morská riasa agar, cukor.

Obsah vrečka nasypeme do 0,5 l vody. Vodu privedieme do varu a varíme asi 2 minúty. Môžeme dochutiť cukrom alebo pri príprave

zeleninového aspiku použijeme cca 1/2 lyžičky soli. Necháme stuhnúť v chlade. Podávame po stuhnutí.