

# Aromatičen ribezov žele

Ribezov žele z mletim cimetom in lovorjevima listoma, odličen dodatek siru

5 kozarcev po 200 ml



Potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



## Sestavine:

### Sestavine:

750 ml soka rdečega in črnega ribeza (nesladkanega) iz približno 1300 g sadežev  
1 pakiranje Dr.Oetker Extra želirnega sladkorja 2:1  
2 nožev konic mletega cimeta  
1 - 2 lovorjevih listov  
1 zavitek Dr. Oetker Finesse bourbon vanilije

## 1 Predpriprava:

Ribez operite, odcedite in iztisnite sok s pomočjo lonca na pritisk ali parnega sokovnika (opomba: upoštevajte navodila proizvajalca) ter odmerite 750 ml soka.

## 2 Priprava:

V veliki posodi dobro zmešajte ribezov sok, želirni sladkor, začimbe in aromo Finesse. Vse skupaj med nenehnim mešanjem zavrite in kuhajte najmanj 3 minute. Lovorjeva lista odstranite. Po potrebi odstranite peno in z maso do roba napolnite pripravljene kozarce. Kozarce zaprite s pokrovčki z navojem (Twist-off) in jih obrnite za približno 5 minut.

Opomba: Rok trajanja se zaradi dodanih začimb skrajša.

