




# Žele od ribizli sa ruzmarinom

## Brza priprema

1 Žele    Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 500 g ribizli očišćene
- 0,5 kašičice ruzmarina sitno naseckanog
- 0,5 litra vode
- 500 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1

## 1 Priprema:

Oprane ribizle stavite u lonac s vodom i zakuvajte. Skinite s vatre i zatvoreno s poklopcem pustite da odstoji 10 minuta. Sada još vruću smesu ocedite kroz gazu ili tanju kuhinjsku krp. Od ocedenog soka odmerite  $\frac{3}{4}$  litre. Sitno naseckani ruzmarin i Džemfix Extra 2:1 pomešajte sa sokom u loncu i zakuvajte. Dodajte šećer i stalno mešajući kuvajte još jedan minut. Skinite s vatre i odstranite penu ako je potrebno. Pripremljene tegle napunite do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.

### Savet:

- Umesto listića ruzmarina možete upotrebiti celu grančicu, tako što ćete je stavite u teglu i zaliti vrućim želeom koji ste pripremili samo s vodom i ribizlama.