

### Borovničev žele

#### SESTAVINE

- 500 g borovnic
- 1 limona
- 7,5 dl rumenega muškata
- 100 g sladkorja
- 4 lističi želatine
- 2 vejici mete

#### POSTOPEK

##### PREDPRIPRAVA:

Lističe želatine za 15 minut namočimo v hladno vodo.  
Vino pristavimo, zavremo in kuhamo 10 minut.

##### PRIPRAVA:

Pristavimo posodo s 1,5 dl vode in sladkorjem. Limono olupimo in lupino drobno sesekljamo. Ko voda s sladkorjem zavre, jo odstavimo ter vmešamo ožeto želatino in narezano limonino lupino. Mešamo, da se želatina stopi, nazadnje pa prilijemo vino in ohladimo. V ustrezen model nalijemo manjši del pripravljenega želeja in nato postavimo v hladilnik, da se strdi. Borovnice očistimo, splaknemo pod tekočo hladno vodo in dobro odcedimo (večje borovnice razpolovimo). Model s strjenim želejem vzamemo iz hladilnika. Na žele stresemo odcejene borovnice, ki jih zalijemo z ostalim želejem. Vse skupaj za 60 do 120 minut potisnemo v hladilnik, da se povsem strdi.