

Jello shots – alkoholowe galaretki

Pierwsze 3 dni za mną ☐

Już w drugi wieczór Anna pokazała mi prześwietny sposób na przygotowanie tzn. JELLO SHOTS.

Nie zabiera nam dużo czasu, aczkolwiek, jeśli chcemy zrobić galaretki w limonkach czy innych cytrusach, większość czasu spędzimy na wydłubywaniu farszu z owoców.

Efekt jednak jest niesamowity <3

Ogólnie zależy nam na przygotowaniu galaretki i zmieszaniu jej z ulubionym alkoholem.

Mam dla Was dzisiaj dwa przepisy, na limonkowe i redbulowe jello shots.

Niestety składniki, z których robiliśmy je tutaj nie są dostępne w każdym sklepie w Polsce, dlatego też zdjęcia mogą trochę różnić się od produktów, których Wy możecie użyć, ale wystarczy zastąpić pewne składniki odpowiednikami polskimi <3

Redbul and cherry jello shots <3

Składniki:

2 puszki Redbull'a (2,5 szklanki)

10 g żelatyny (około 2 łyżeczki)

1/2 szklanki wódki

Wisienki do dekoracji (najlepiej w zalewie)

10 małych miseczek plastikowych



Zaczynamy:

2,5 szklanki redbull'a podgrzewamy z żelatyna przez około 2
minuty
do całkowitego jej rozpuszczenia.



Przygotowaną redbull'ową galaretkę odstawiamy na bok i po chwili mieszamy z alkoholem.
Taką mieszaninę wlewamy do plastikowych miseczek, wcześniej udekorowanych wisienkami.



Chłodzimy przez około 4 godziny w lodówce i GOTOWE !

LIME JELLO SHOTS <3

Składniki:

Około 8 limonek (*przekrojonych na pół*)
1/2 szklanki tequili (*możecie użyć gin'u lub martini*)
1 galaretka owocowa (*wybór smaku należy do Was*)



Zaczynamy:

Aby sprawnie przygotować limonki musimy włożyć w to troszkę
wysiłku.

Najlepiej przed przekrojeniem ugnieść limonkę poprzez
przeturlanie jej po blacie, dociskając dłonią.

Następnie wycisnąć dobrze sok i wydłubać miąższ.

Tak przygotowane limonki odstawiamy aby przeschły.



W 250 ml wody rozpuszczamy galaretkę, czekamy aby przestygła, ale nie zgęstniała. Dodajemy wybrany alkohol i wlewamy taką mieszaninę do limonek. Chłodzimy około 4 h w lodówce.



Po wystygnięciu przekrawamy na pół.

SMACZNEGO !!!



Oczywiście dodaje parę zdjęć od siebie ☐



