

# Ovocné želé s vodkou

Doba přípravy: 10 minut

Složitost přípravy: 🍷

## Přísady:

- 250 ml vody
- 1 balíček Ovocného želé s jahodovou příchutí Dr. Oetker
- 70 g cukru krupice
- 250 ml vodky
- 200 g čerstvých jahod

## Ještě potřebujeme:

- asi 20–30 malých plastových skleniček na alkohol nebo formu s vyšším okrajem



## Příprava:

1. Na přípravu želé přivedeme 250 ml vody k varu.
2. Obsah sáčku společně s cukrem vsypeme do horké vody (vodu již nevaříme) a ručně metličkou velmi dobře zamícháme.
3. Přilijeme vodku a opět zamícháme.
4. Jahody nakrájené na menší kousky vložíme do skleniček nebo rozprostřeme na dno formy a zalijeme hotovým želé.
5. Necháme ztuhnout v lednici minimálně 5 hodin nebo přes noc.

## Náš tip:

Před podáváním špičkou ostrého nože uvolníme želé od okraje skleničky a skleničku postavíme asi na 30 sekund do horké vody. Tím dosáhneme toho, že celý obsah najednou můžeme „vypít“.

Ve formě nakrájíme želé na kostičky a pomocí kuchyňského nože nebo ploché lopatky naskládáme na talíř. Do kostek můžeme zapíchat párátko.