

## Borůvky v rosolu

- 300 g borůvek
- 1/4 l vody
- 10 g želatiny
- citrónová šťáva
- 50 g pískového cukru
- bílý jogurt na zdobení

Borůvky přebereme a rozdělíme do misek. Předem namočenou želatinu v malém množství vody přidáme spolu s cukrem a zahřejeme, až se želatina rozpustí. Rosol nalijeme do misek na borůvky a dáme do chladničky ztuhnout. Podáváme ozdobené kopečkem rozšlehaného jogurtu nebo šlehačkou.