

Ζελέ καρπούζι , από το [icookgreek.com](http://www.icookgreek.com)!

- **Δυσκολία:** εύκολο

Υλικά συνταγής

- 3 φλιτζάνια του τσαγιού χυμός καρπούζι
- 100 γρ. κομματάκια από καρπούζι καθαρισμένο
- 20 γρ. ζελατίνη σε σκόνη

Εκτέλεση συνταγής

1. Ζεσταίνετε τον μισό χυμό καρπούζι και διαλύετε τη ζελατίνη. Προσθέτετε τον υπόλοιπο χυμό και ανακατεύετε. Μοιράζετε τα κομματάκια καρπούζι σε 6 ατομικά μπολάκια και από πάνω ρίχνετε το ζελέ. Ή τα ρίχνετε όλα σε μια μεγαλύτερα φόρμα για ζελέ. Αφήνετε το ζελέ στο ψυγείο μέχρι να πήξει καλά.

<http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/item/%CE%B6%CE%B5%CE%BB%CE%AD-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%B6%CE%B9>