
Bitka śmietana z pomarańczą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2936 razy.

1 i 1/2 szklanki śmietanki kremowej,

1 łyżka cukru pudru,

30 dag pomarańcz,

5 dag smażonej skórki pomarańczowej,

bezy

Śmietankę ochłodzić i ubić z cukrem pudrem. Pomarańcze umyć, opłukać gorącą wodą, osuszyć, ostrożnie obrać. Bezpośrednio przed podaniem pokroić pomarańcze w poprzek na krążki o grubości 3 mm. Na środku talerzyków układać po jednej bezie. Na bezy szprycować śmietankę, a z boku ułożyć krążki pomarańczy. Śmietankę posypać pokrojoną smażoną skórką pomarańczową.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>