
Musy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2233 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

200 g brzoskwin (swiezych lub z kompotu) + 20 ml likieru

brzoskwiniowego,

200 g truskawek (swiezych lub mrozonych) + 20 ml likieru cassis,

200 g kiwi (swiezych lub z puszki) + 20 ml likieru kiwi,

200 g czarnych porzeczek (swiezych lub mrozonych) + 20 ml likieru cassis,

4 lyzeczki miodu.

1. Swieze owoce oplukac, dobrze osaczyc z wody. Owoce z kompotu osaczyc z syropu. Z brzoskwin zdjac skorki i wyjac pestki. Kazdy rodzaj owocow zmiksowac

oddzielnie. Owoce z twardymi skorkami i malymi pestkami przetrzec przez geste sito.

2. Brzoskwinie wymieszac z 1 lyzeczka miodu i likierem brzoskwiniowym. Kiwi polaczyc z miodem i likierem kiwi. Do przetartych truskawek i czarnych porzeczek dodac miod i cassis.

3. Na kazdym z czterech talerzy polozyc po 1 lyzce z kazdego musu. Lekko zakolysac talerzem, tak by musy zetknely sie ze soba. Patyczkiem zakreslic na

powierzchni musow dekoracyjna spirale i od razu podawac.

- Wymienione owoce mozna zastapic innymi, np. brzoskwinie - morelami, gruszkami lub bananami; truskawki - malinami; czarne porzeczki - jezynami. Zamiast

likierow mozna dodac rum.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)