
Puchar z melona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2022 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 dojrzałe, słodkie melony,
100 g słodkich migdałów,
100 ml (wina) madery lub porto,
4 gałeczki świeżej mięty.

1. Melony naciąć poprzecznie w połowie ich długości tak, by w wyniku tej operacji otrzymać 4 połowki tego owocu o zabkowanych krawędziach. Połowki melona

wypestkować.

2. Z miąższu wycinać łyżeczką kulki wielkości orzecha włoskiego. Zachować grubą

na ok. 5 mm warstwę miąższu przy skorce.

3. Kulkamiąższu wymieszać z 50 ml madery lub porto i wstawić na 30 min do lodówki, podobnie jak wydrążone połowki melona.

4. Migdały zalać wrzątkiem, obrąć i drobno posiekać.

5. Tuż przed podaniem wyjąć z lodówki wydrążone połowki melona. Do każdej z

nich wlać po 1 łyżeczce wina, następnie napełnić kulkami miąższu. Posypać

siekanymi migdałami i skropić resztą wina.

6. Przybrać gałeczkami świeżej mięty i podawać w kryształowych miseczkach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 10.

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