Puchar z melona

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2307 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 dojrzale, slodkie melony,

100 g slodkich migdalow,

100 ml (wina) madery lub porto,

4 galazki swiezej miety.

1. Melony naciac poprzecznie w polowie ich dlugosci tak, by w wyniku tej operacji otrzymac 4 polowki tego owocu o zabkowanych krawedziach. Polowki melona

wypestkowac.

2. Z miazszu wycinac lyzeczka kulki wielkosci orzecha wloskiego. Zachowac gruba

na ok. 5 mm warstwe miazszu przy skorce.

3. Kulkimiazszu wymieszac z 50 ml madery lub porto i wstawic na 30 min do lodowki, podobnie jak wydrazone polowki melona.

4. Migdaly zalac wrzatkiem, obrac i drobno posiekac.

5. Tuz przed podaniem wyjac z lodowki wydrazone polowki melona. Do kazdej z

nich wlac po 1 lyzeczce wina, nastepnie napelnic kulkami miazszu. Posypac

siekanymi migdalami i skropic reszta wina.

6. Przybrac galazkami swiezej miety i podawac w krysztalowych miseczkach.

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

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