

---

# Szaszlyczki owocowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2031 razy.

30 szt.                      Czas przygotow. 35 min.

3 owoce kiwi,

3 mandarynki,

2 banany,

2 brzoskwinie z kompotu,

30 czereśni koktajlowych,

2 łyżki soku z cytryny.

Syrop:

200 ml kompotu z brzoskwin,

3 łyżki cukru.

Galaretka:

250 ml kompotu z brzoskwin,

2 łyżki żelatyny.

1. Kiwi umyc, osuszyć, obrac ze skóry, pokroic w poprzek na plastry grubosci 3

mm, a te przeciac na pol. Banany obrac, pokroic w poprzek na plastry grubosci 5 mm, skropic sokiem z cytryny. Brzoskwinie osaczyc, pokroic w kostke o

boku 1,5 cm. Mandarynki umyc, obrac, podzielic na czastki. Czeresnie wyjac,

osaczyc.

2. Na wykalaczki nabic kolejno kostke brzoskwini, czeresnie, plasterek banana,

plasterki kiwi i czastke mandarynki.

3. Z kompotu z brzoskwin z dodatkiem cukru przygotowac syrop odparowujac na

ogniu kompot do 1/3 objetosci. Ochlodzic. Plynny syropem smarowac za pomoca

plaskiego pedzla powierzchnie owocow na szaszlyku.

4. Żelatynę moczyć 15 min w kompotie z brzoskwin, następnie podgrzać kompot,

stałe mieszając, do czasu rozpuszczenia żelatyny. Ochłodzić. W płynnej galaretkę maczać szaszłyki i trzymać w lodowce do zastygnięcia galaretki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 56.

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