
Taca ze swiezymi owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2027 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

2 pomarancze,

2 jablka,

2 brzoskwinie,

2 kiwi,

1 mala kisc winogron,

4 plasterki ananasa z puszki.

truskawki, agrest, porzeczki

1. Pomarancze, za pomoca bardzo ostrego noza, obrac ze skory. Nalezy sciac

gruba skorke zewnetrzna wraz z biala blonka pokrywajaca czastki. Wyciac nozem czastki spomiedzy blonek okrywajacych boki czastek.

2. Jablka podzielic na cwiartki, wyciac gniazda nasienne. Z kazdej cwiartki

wyciac od strony pokrytej skorka trojkatny klin, z tego klina wyciac nastepny. Ilosc klinow wycinanych z wiekszych klinow zalezy od wielkosci jablka.

Zlozyc kliny w cwiartke, rozsuwajac je nieco wzdluz osi.

3. Brzoskwinie pociac w poprzek na plastry, przeciac od brzegu ku srodkowi i

zlozyc tak, by powstala czarka, w ktora wkladane beda drobne owoce.

4. Z innymi owocami - kiwi, ananas, truskawki - nalezy postapic podobnie, tnac

je na czastki i plastry. Owoce male i koliste - agrest, winogrona, porzeczki - zostawic w calosci.

5. Owoce ukladac na tacy, dobierajac je pod wzgledem ksztaltu i koloru tak, by

tworzily atrakcyjne ale zrownowazone kompozycje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 92.

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