
Talerz owocow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2074 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

1/4 arbuza,

1/2 ananasa,

1 papaja,

1 owoc mango,

2-3 banany,

do przybrania cytryna, wiorki kokosowe, listki miety, kwiaty.

1. Owoce umyc, wytrzeć do sucha ściereczką i chłodzić w lodowce przez 2 godz.

2. Obrac ze skory, pokroic na plastry 1,5 cm grubosci. Wyciac trojkaty lub

"leżki" i ułożyć rzędami na dekoracyjnym talerzu. Po rzędzie papai ułożyć

plasterki lub cwiartki cytryny do skropienia jej przed jedzeniem.

3. Talerz udekorować wiorkami kokosa, listkami miety, całymi owocami zielonej

cytryny i kwiatami.

- Podobne talerze można przygotować używając innych owoców np. melona, kiwi,

gruszek. Zawsze powinny one być zróżnicowane kolorystycznie, ochłodzone,

obrane i pokrajane w dekoracyjne formy, ułożone rzędami i bogato przybrane

innymi całymi owocami i świeżymi kwiatami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 88.

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