
Awokado z krewetkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3458 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

2 awokado,

300 g mrożonych (lub z puszki) krewetek,

3 łyżki majonezu,

2 łyżki gęstej śmietany 18%,

1/2 cytryny,

25 ml brandy lub whisky,

1 łyżka pokrojonego koperku,

sol, biały pieprz.

1. Mrożone krewetki rozmrozić w pokojowej temp. Krewetki z puszki osaczyć z zalewy na sicie.

2. Awokado umyć, osuszyć, przekroić wzdłuż na połowy, usunąć pestki. Połówki

awokado wydrążyć, tak by pozostały dość grube ścianki. Skropić sokiem z cytryny. Wydrążony miąższ pokroić w kostkę.

3. Majonez wymieszać ze śmietaną, 1 łyżeczką soku z cytryny, brandy, koperkiem,

solą i pieprzem. Dodać pokrojone awokado i krewetki, napełnić farszem wydrążone połowki owoców.

- Do majonezu można dodać 1/2 łyżeczki sosu Worcestershire lub kilka kropli

Tabasco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 34.

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