
Szaszlyczki krewetkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2029 razy.

30 szt. Czas przygotow. 30 min.

30 duzych krewetek (mrozonych lub swiezych),

3 mandarynki,

2 swieze brzoskwinie,

1 grejfrut malinowy.

Galaretka:

250 ml bialego wytrawnego wina,

2 lyzeczki zelatyny.

1. Swieze krewetki obrac, oczyszcic, umyc w solonej wodzie. Wrzucic do wrzatk, gotowac 2-3 min. Zostawic w wodzie do ostygnięcia. (Krewetki mrozone sa juz zwykle ugotowane.)
2. Mandarynki umyc, obrac, podzielic na czastki. Brzoskwinie umyc, obrac ze skory, pokroic w kostke o boku 1,5 cm. Grejfrut umyc, obrac, podzielic na czastki. Kazda czastke podzielic na 3 kawalki.
3. Zelatynie moczyć 15 min w bialym winie. Nastepnie podgrzac wino, stale mieszajac, az do rozpuszczenia zelatyny. Ostudzic.
4. Na wykalaczki nabijac kolejno kawalki grejpfruta, krewetke z umieszczona w jej wglebieniu kostke brzoskwini i czastke mandarynki.
5. Szaszlyczki polac plynna galaretka i wstawic do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 46.

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