
Galaretka z awokado

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3513 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 awokado,

100 ml wywaru miesnego,

1 łyżeczka żelatyny,

80 ml śmietanki kremowej,

sok z 1 cytryny,

4 duże krewetki,

sol, pieprz.

Przybranie:

zielona pietruszka, koperek.

1. Awokado umyc, obrac, usunac pestke, miasz zmiksowac z sokiem cytrynowym i śmietanka. Dopravic sola i pieprzem.
2. Żelatynę zalac 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min.
3. Podgrzac wywar, rozpuszcic w nim żelatynę. Gdy galareta lekko ostygnie, zanurzyc w niej krewetki i odlozyc.
4. Resztc galarety dodac do zmiksowanej masy z awokado, nastepnie wymieszac i przelozyc do 4 szklanych salatek. Na wierzchu polozyc po krewetce. Przybrac zielona pietruszka i koperkiem. Wstawic na 30 min do lodowki.
5. Ochlodzona galaretke podawac nie wyjmujac z salatek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 36.

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