
Galaretka z awokado

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3553 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, obrać, usunąć pestkę, miąższ zmiksować z sokiem cytrynowym i śmietanką. Dodać sól i pieprz.
2. Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min.
3. Podgrzać wywar, rozpuścić w nim żelatynę. Gdy galareta lekko ostygnie, zanurzyć w niej krewetki i odłożyć.
4. Resztę galarety dodać do zmiksowanej masy z awokado, następnie wymieszać i przełożyć do 4 szklanych salatek. Na wierzchu położyć po krewetce. Przybrać zieloną pietruszką i koperkiem. Wstawić na 30 min do lodówki.
5. Ochłodzona galaretkę podawać nie wyjmując z salatek.

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

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