
Krem z pomidorow z bananami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2698 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

700 g dojrzałych pomidorow,

100 ml smietany kremowki,

1 mala cebulka,

1 lyzeczka masla,

2 banany,

1 lyzeczka cukru,

600 ml wywaru jarzynowego (przepis w rozdz. "zupy"),

sol.

1. Pomidory umyc, sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorki, pokroic w kawalki. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac.
 2. Na patelni rozgrzac maslo, podsmażyc cebule. Dodac pokrojone pomidory, dusic razem z cebula 20 min. Przetrzec przez sito.
 3. Zagotowac wywar z jarzyn. Dodac przetarte pomidory, doprawic sola i cukrem do smaku. Zupa powinna byc lekko slodkawa. Ostudzic, wstawic do lodowki.
 4. Trzepaczka ubic smietane z cukrem na sztywna mase.
 5. Pokroic banany na plasterki (tuz przed podaniem, by nie zdazyly sciemniec).
- Na zimna zupe polozyc lyzke bitej smietany, przybrac plasterkami banana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 80.

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