
Zupa bananowa z wiorkami kokosowymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2818 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

500 ml mleka kokosowego (patrz w "ogolne"),

500 ml mleka,

4 banany,

1 cytryna,

1 pomarańcza,

1/2 łyżeczki cynamonu,

1 łyżeczka cukru.

Przybranie:

1 banan,

16 migdałów,

4 łyżeczki wiorków kokosowych.

1. Banany obrać, pokroić w kawałki, włożyć do miski, skropić sokiem cytrynowym

(by nie ściemniały).

2. W garnku wymieszać mleko z mlekiem kokosowym, dodać cynamon, zagotować i

ostudzić.

3. Do chłodnego mleka dodać sok pomarańczowy, 1 łyżkę cukru (cukru można dodać

więcej) i zmiksować razem z bananami. Wstawić do lodówki.

4. Migdały sparzyć wrzątkiem, włożyć na chwilę do zimnej wody, obrać ze skórki.

Pokroić w paseczki o przekroju zapalki. Włożyć do nagrzanego piekarnika i

lekko zrumienić.

5. Banany obrać (tuz przed podaniem), pokroić w plasterki, skropić sokiem cytrynowym. Dobrze ochłodzona zupa przybrać plasterkami banana, posypać wiorkami kokosowymi, cynamonem i migdałami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 90.

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