
Zupa-veloute z avocado

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2587 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

3 owoce awocado,

1 zielony ogorek,

1 twardy pomidor,

4 łyżki smietany,

100 ml mleka,

sok z 1 cytryny,

sol, pieprz.

1. Ogorek obrac i wypestkowac. Z miąższu wykrawac male kuleczki (wielkosc orzecha laskowego), zanurzac je na chwile we wrzacej wodzie, wyjac, osaczyc.
2. Pomidor sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorki, wypestkowac i pokroic w male kwadraciki.
3. Owoce awocado przekroic wzdluz na pol, usunac z nich pestki i wybrac miąsz, który nastepnie zmiksowac z sokiem cytrynowym, smietana i mlekiem. Doprawic sola i pieprzem, schlodzic w lodowce.
4. Zupe rozlac do talerzy, przybrac kulkami ogorka i kawaleczkami pomidora, po czym podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 46.

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

ale gówno brzmi ohydnie ;/;/ sorki za szczerosc!

Nadesł(a): 2006-07-24 16:07:52