
awokado po parysku (łódzie ratunkowe)

Dodano: 2005-02-28 13:39:00

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3235 razy.

2 dojrzałe awokado

4 jajka

12-16 małych plasterków wędzonego łososia

1-2 cytryny

6 łyżeczek majonezu, sól, pieprz

Jajka ugotuj na twardo, rozgnieć i wymieszaj z majonezem, solą i pieprzem (powinno być pikantne).

Awokado przekrój wzdłuż na połówki, ostrożnie by nie uszkodzić skórek, wyjmij miąższ, rozgnieć go i połącz z poprzednią masą (proporcje indywidualnie). Ułóż one płasko plastry łososia posmaruj dokładnie wykonaną masą i zwin w ruloniki w każdy wbijając wykałaczkę. Drugi koniec wykałaczki moż na ozdobić "flagą" np z naciętego listka pora lub selera. Tak przygotowane łososie włóż delikatnie do skórek awokado obficie zalewając sokiem z cytryny. Całość wygląda dekoracyjnie, a niejedego taka łódz uratowała przed "popłynięciem"...

Nadesłał: krzysiek <ccosh@op.pl>