

Nadziwane awokado.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na wyjątkowe okazje.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- awokado - 3 szt.
- sok z cytryny - 2 szt.
- śmietana - 1 szkl.
- żelatyna - 2 płaskie łyżeczka(i)
- krewetki w zalewie - 1 puszka(i)
- sól -
- pieprz -
- gorące mleko - 2 łyżka(i)
- zielenian do przybrania -

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę moczymy w niewielkiej ilości zimnej wody, gdy napęcznieje, rozprowadzamy w gorącym mleku, mieszamy, aż się dokładnie rozpuści.
2. Awokado kroimy wzdłuż na połowę, odrzucamy pestki, delikatnie wyjmujemy miąższ, miksujemy z dodatkiem soku z cytryny, soli, pieprzu i łyżki śmietany.
3. Pozostałą śmietanę lekko ubijamy, łączymy z rozpuszczoną żelatyną, dodajemy do musu wraz z odsączonymi krewetkami i od razu napełniamy miseczki owoców.
4. Powierzchnię wyrównujemy w sposób dekoracyjny, porcje wstawiamy na godzinę (lub nieco dłużej) do lodówki.

Jak podawać?

Podajemy wychłodzone, przybrane listkami zieleniny.