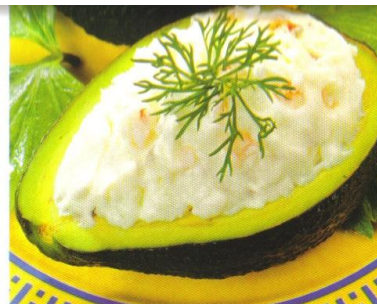


# Nadzewane awokado.

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 cytryn - 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 przyrządzenia:**

- 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.