

Surówka z pory wykwinтна



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18667**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 pory
- 1 duża pomarańcza
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 1/2 szklanki śmietany
- 1 łyżeczka płynnego miodu
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pomarańczę obieramy, w miarę dokładnie usuwamy białe błony i pestki, a następnie kroimy w drobną kostkę. Pory dokładnie płuczemy i kroimy w cienkie pół paseczki. Pokrojone pory i pomarańczę posypujemy cukrem pudrem i odstawiamy na 10 minut w chłodne miejsce.
- 2 Śmietanę łączymy z miodem, dodajemy szczyptę soli i pieprzu, lekko ubijamy, aż się spieni.
- 3 Pokrojone pory i pomarańczę łączymy z sosem śmietanowym tuż przed podaniem, wszystko dokładnie ze sobą mieszając.
- 4 Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: