

www.SztukaKulinarna.pl

Bitą śmietana z pomarańczą

ilość porcji **2** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	szklanka	śmietana	1 i 1/2 szklanki śmietanki kremowej
1	łyżki	cukier puder	1 łyżka cukru pudru
30	dkg	pomarańcza	30 dag pomarańcz
5	dkg	pomarańcze skórki	5 dag smażonej skórki pomarańczowej

Przepis Śmietankę ochłodzić i ubić z cukrem pudrem. Pomarańcze umyć, opłukać gorącą wodą, osuszyć, ostrożnie obrać. Bezpośrednio przed podaniem pokroić pomarańcze w poprzek na krążki o grubości 3 mm. Na środku talerzyków układać po jednej bezie. Na bezy szprycować śmietankę, a z boku ułożyć krążki pomarańczy. Śmietankę posypać pokrojoną smażoną skórką pomarańczową.

Składniki

1 i 1/2 szklanki śmietanki kremowej, 1 łyżka cukru pudru, 30 dag pomarańcz, 5 dag smażonej skórki pomarańczowej, bezy.