

Šorba od avokada



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g avokado kruške – zrele
- 2 dl slatke pavlake
- 1 l gotove pilece supe
- 1/2 dl sherry-vina
- 60 g kukuruznog brašna
- beli biber
- so

Priprema

Avokado – kruške raspoloviti, koštice izvaditi, koru sa polovina rukom lagano skinuti. Tako pripremljeni avokado iseci na kocke i staviti u mikser. Dodati pavlaku i sve to izmiksati da bude kremasto. Pilecu supu zagrejati i dodati kremastu sadržinu avokada. Lagano izmešati i skinuti sa plotne. Šorbu zaciniti sa šerijem, posoliti i pobiberiti i staviti na toplu mesto do serviranja. Kukuruzno brašno zamesiti sa malo vode u cvrsto testo i dodati so. Na podmazani tiganj od testa ispeci povecu pogacu, sa obe strane da bude rumena. Pogacu iseci na tanke rezance i dodati u corbu.