



Šunková pěna

Ingredience

šunka: **100 g**
smetana ke šlehání: **150 ml**
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Šunku nakrájíme velmi najemno a nebo rozmixujeme v mixéru. Smetanu ušleháme dotuha a opatrně do ní vmícháme šunku. Šunková pěna musí být nadýchaná, proto ji musíme míchat pouze zlehka. Dosolíme podle chuti a podáváme na čerstvém pečivu či naservírované na talířku se zeleninovou oblohou. Šunková...

Šunková pěna - recept

Šunku nakrájíme velmi najemno a nebo rozmixujeme v mixéru. Smetanu ušleháme dotuha a opatrně do ní vmícháme šunku. Šunková pěna musí být nadýchaná, proto ji musíme míchat pouze zlehka. Dosolíme podle chuti a podáváme na čerstvém pečivu či naservírované na talířku se zeleninovou oblohou.

Šunková pěna se může doplnit nakrájenými vajíčky natvrdo nebo strouhaným křenem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí