

Avokádo se šunkovou pěnou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

225 kalorií , 1 g cukrů , 8 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/avokado-se-sunkovou-penou>

Příprava

Šunku, je-li třeba, zbavíme kůže, nakrájíme na kostičky a v mixéru rozmixujeme. K šunce přidáme smetanu a koňak. Pikantně okořeníme tabaskem a pepřem. Avokáda omyjeme, nařízneme podélně kolem pecky, půlkami otočíme a oddělíme je od sebe. Pecku vyjmeme a ovoce pokapeme citronovou šťávou. Půlky avokáda položíme na talíř, naplníme šunkovou pěnou a ozdobíme snítky kopru a plátky citronu.

Tip k receptu

Pěnu můžeme zhotovit i ze zbytků telecí nebo vepřové pečeně, stejně tak jako z krutího nářezu.

Ingredience

- 100 g vařené šunky vcelku
- 3 lžíce smetany
- 1 lžíce koňaku
- špetka bílého pepře
- 1 lžíce Tabasca
- 2 avokáda
- 1 lžíce citronové šťávy
- 4 lístky kopru
- 8 plátků citrónu

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Předkrm