

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 krůtího nájezu.

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 citronu

Kategorie

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