

Pangasová pěna



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 15min , Porce: 6

558 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/pangasova-pena>

Příprava

Pangase vaříme v osolené vodě s přidáním 4 jehliček rozmarýnu a jedné lžičce citronové šťávy 5- 8 minut. Rozmarýn vyjmeme. Scedíme a necháme vychladnout. Ze sýrů a másla si vyšleháme pěnu, přidáme 1 lžičku tatarské omáčky a Pangase. Šleháme do hladké pěny, dochutíme solí a pepřem. Na závěr posypeme pažitkou.

Ingredience

- ✓ 300 g pangasius uvařený
- ✓ 100 g Taveného sýra s pažitkou a cibulí
- ✓ 100 g taveného sýra smetanového
- ✓ 2 lžičky másla
- ✓ 1 lžička tatarské omáčky
- ✓ troška rozmarýnu
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 špetky pepře
- ✓ 1 lžička pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Rychlovka, Rodina, Pomazánka

