

Šunková pěna



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1885 kalorií , **3 g** cukrů , **188 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Šunku umeleme či umixujeme dvakrát, aby byla dostatečně jemná. Máslo utřeme do pěny, přidáme šunku a společně řádně promícháme. Ochutíme mletým bílým pepřem a solí a přidáme ušlehanou smetanu. Směs naplníme do podlouhlé formy a dáme ztuhnout do ledničky. Ztuhlou pokrájíme na plátky, přizdobíme citronem, rajčátkem či kyselou okurkou.



Tip k receptu

Je možno dávat i do košíčků z křehkého těsta, vypadá to efektně, pak na to dávám kousek hroznového vína. Teprve pak ale dát do lednice.

Ingredience

- ✓ 30 dkg šunky
- ✓ 20 dkg másla
- ✓ 8-9 lžic šlehačky
- ✓ špetka soli dle potřeby
- ✓ špetka pepře bílého dle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Návštěva, Předkrm