

Lososová pěna s avokádem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Avokádo 2 ks
- Citronová šťáva z čerstvého citronu 1 ks
- Smetana ke šlehání 15 ml
- Aljašský losos King oscar 213 g
- Bílek 1 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Avokádo vydlabejte lžící do misky, přidejte polovinu citronové šťávy. Smetanu ušlehejte dotuha.

Avokádo, bílek, zbylou citronovou šťávu a slitého lososa rozdrobeného na kousky rozmixujte dohladka. Vyklopte do misky, přidejte smetanu, sůl a pepř a lehce promíchejte, aby vznikl jemný krém. Nechte asi 20 minut vychladit. Podávejte na slaných keksech ozdobené rukolou.