

Šunková pěna s kapary a pažitkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 230 g
- Máslo 150 g
- Smetana 100 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Kyselé okurky 4 ks
- Pažitka 1 svazek
- Nakládané kapary 4 lžíce
- Pečivo 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Šunku několikrát jemně semeleme nebo rozmixujeme najemno. Okurky nakrájíme na tenké plátky, pažitku omyjeme a nakrájíme a necháme okapat kapary. Změklé máslo vyšleháme společně s mletým pepřem a paprikou do pěny a postupně zašleháváme smetanu.
2. Do našlehaného másla vmícháme jemně umletou šunku a podle chuti dosolíme a společně krátce prošleháme.
3. Šunkovou pěnu namažeme na plátky jakéhokoliv čerstvého pečiva, ozdobíme tence nakrájenými okurkami a posypeme kapary a usekanou pažitkou.