

Avokádová pěna

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Voda 125 ml
- Želatina 1 lžíce
- Majonéza 125 ml
- Avokáno 1 ks
- Worcester 1 ks
- Zakysaná smetana 250 ml
- Hlávkový salát 1 ks
- Kolečko citrónu 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu rozpustíme ve vodě a pozvolna zahříváme, až se zcela rozpustí. Odstavíme. Avokádo umícháme s worchest. omáčkou a soli, smetanu s majonézou a vše smícháme dohromady. Nakonec vmícháme želatinu. Nalejeme do připravených, olejem vymazaných forem (já používám malé na pudink). Necháme na studeném místě ztuhnout. Vyklopíme na lístky hlávkového salátu a ozdobíme plátkem citrónu.