

Papriková pěna s bazalkovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 500 g
- Máslo 1 lžíce
- Bílé víno 1 lžíce
- Zeleninový vývar 125 ml
- Želatina 5 plátek
- Sójová omáčka 1 lžička
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Pepeř, sůl 1 špetka
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Bazalka 50 g
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Olej 4 lžíce
- Hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozpůlené papriky očistíme a nakrájíme na kostičky. Podusíme je na rozehřátém másle, podlijeme vínem a mírně osolíme. Přilijeme vývar a vaříme 20 min. na mírném ohni.

2. Dušenou papriku rozmixujeme i s tekutinou a prolisujeme sítem. Nabobtnalou a vymačkanou želatinu rozpustíme v dosud horkém paprikovém pyrém. Ochutíme sójovou omáčkou, citronovou šťávou a opeříme. Chladíme, až pyrém začne tuhnout. Vmícháme šlehanou smetanu.

3. Omytou a osušenou bazalku rozmělníme s octem, prolisovaným česnekem, olejem a hořčicí. Osolíme a opeříme. Z tuhnoucí paprikové pěny vypichujeme noky.