

Krevetová pěna s máslovými toasty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílá želatina 4 plátek
- Syrové krevety 300 g
- Šalotka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Pažitka 1 svazek
- Sýr 100 g
- Pepr, sůl 1 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Rokety 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Želatinu namočíme. Krevety oloupeme, omyjeme, osušíme a až na několik kusů pokrájíme. Šalotku a česnek nakrájíme na kostičky a spolu s krevetami opékáme na oleji asi 4 min. Necháme vychladnout. Přidáme limetovou šťávu a kůru.
2. Pažitku pokrájíme a smícháme s čerstvým sýrem a opečenými krevetami. Okořeníme solí, černým a růžovým pepřem.

3. Želatinu rozpustíme a přidáme do krému. Smetanu ušleháme dotuha a šlehačku rovněž vmícháme do krému. Chladíme 60 min.

4. Roketu omyjeme a osušíme. Krajíce chleba opečeme, úhlopříčně rozkrojíme, namažeme krevetovou pěnou, ozdobíme krevetami a roketou.