

Šunková pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 35 g
- Mléko 1 l
- Šlehačka 1 l
- Máslo 2 g
- Hladká mouka 2 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do jíšky (na pánvičce rozehtřejeme máslo, vmícháme do něj hladkou mouku a mícháme, až zarůžoví přidáváme za stálého míchání mléko a vaříme na mírném ohni do husta. Šunku umeleme, zamícháme do studené husté omáčky a našleháme. Výslednou masu dáme na tři hodiny do ledničky.

Po této době vyjmeme, ušleháme šlehačku ne příliš dohusta a zlehka ji vmícháme do šunkové pěny. Bud' si ji hned tvarujeme a dáváme na talířky v podobě, v jaké ji budeme servírovat (do doby podávání necháme v chladnu), nebo ji dáme do ledničky a tvarujeme před podáváním. Výborný předkrm, i jako slavnostnější pomazánka na chlebičky.

Příloha - veka, na zdobení 2. vařená vejce, sladkokyselá okurka, citron, zelená petrželka, kapie.