

Pěna z uzeného pstruha se zeleninovým salátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzený pstruh 150 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Želatina 2 plátek
- Smetana 100 g
- Cuketa 2 ks
- Estragonový ocet 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Grapefruit 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uzené rybí maso rozmělníme, osolíme, opeříme a ochutíme citronovou šťávou.
2. Dáme nabobtnat želatinu, vylisujeme a rozpustíme. Zamícháme do rybí hmoty. Vmícháme ušlehanou smetanu. Chladíme zhruba 1 hodinu, až je hmota polotuhá.
3. Osušíme omyté cukety a poté je jemně nastrouháme na dlouhé nudličky. Rozpůlený paprikový lusk

očistíme, omyjeme a nakrájíme na kostičky.

4. Z octa a oleje rozmícháme zálivku. Osolíme a opepříme. Promícháme s cuketami a paprikou. Salát rozdělíme na talířky. Rybí pěnu naplníme do stříkacího sáčku a ozdobně rozdělíme na salát, případně ozdobíme plátky grapefruitu.