

Drůbeží pěna s pomerančem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Upečené vykostěné kuřecí maso 200 g
- Pomeranč 1 ks
- Majolka 50 g
- Smetana ke šlehání 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso velmi jemně umeleme a promícháme s pomerančovou šťávou a majolkou, opeříme.

Dále lehce vmícháme ušlehanou smetanu. Podle chuti dosolíme, ale ponejvíce není zapotřebí, záleží jak bylo pečené maso osoleno.

Podáváme v poháru nebo na talíři jako slavnostní studený předkrm podložený hlávkovým salátem a ozdobený plátkem pomeranče.