

Lososí šlehaná pěna s osvěžující okurkovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Naložená okurka 1 ks
- Červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Kanada

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu přivést vývar takřka do varu a lososa pošírovat asi 10 minut. Vyjmout jej, sloupnout kůži, vykostit a pomocí vidličky ho rozdělit na lupínky. V míse smíchat rozmačkané sýry s kyselou smetanou a vmíchat tam lososa a kyselé okurky.

Podle návodu na balení připravit želatinu a vmíchat ji do lososové hmoty, přidat ostatní ingredience a dobře vše promíchat. Nalít do vodou vypláchnutých ramekin porcelánových kalíšků a vložit do chladničky alespoň na 2 hodiny.