

Uherská pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkké máslo 10 g
- Lučina 10 g
- Jemně umletý nastrouhaný uherský salám 15 g
- Sterilované okurky 5 ks
- Červená sterilovaná kapie bez nálevu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo vyšleháme do pěny. Pak zašleháme lučinu nebo tvaroh, přidáme umletý nebo nastrouhaný salám, dosolíme podle potřeby a vyšleháme do pěny. Vmícháme na jemno nakrájené okurky a nasekanou sterilovanou kapii. Podáváme samostatně s jemným pečivem nebo použijeme jako náplň na plnění slaných sušenek, slaných větrníčků nebo košíčků.