

Králičí pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Dušené králičí maso 300 g
- Šťáva z dušeného králíka 2 lžíce
- Našlehané máslo 100 g
- Sladká smetana ke šlehání 3 lžíce
- Vařené žloutky 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso, žloutky, šťávu, koření dáme do mixeru a rozmixujeme najemno.

Poté mix smícháme se smetanou a zašleháme máslo. Případně dále dochutíme. Vznikne nadýchaná pěna.

Tou naplníme cukrářský sáček a naplníme jím např. trošku vydlabaná rajčata a pak ozdobíme sekaným bílkem, roličkou šunky, vlašským ořechem a petrželkou.

Nebo naplníme malé rozpůlené papriky, zdobíme pažitkou, trojúhelníčkem tvrdého sýra.

Nebo navršíme na 1cm kolečka salátových okurek.

Případně plátky šunky potřeme pěnou, zarolujeme, našikmo přepůlíme a ozdobíme steril. okurkou, paprikou, petrželkou. A můžeme také plnit malé větrníčky z odpalovaného těsta apod.