

Obložené chlebičky s lososovou pěnou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Bílá veka 10 plátek
- Máslo 100 g
- Drť z uzeného lososa 50 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Citron 1 ks
- Kapi 0.5 ks
- Měkký tvaroh 100 g
- Máslové karafiáty na ozdobu 10 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Změklé máslo rozetřeme s tvarohem, přidáme lososovou drť, citronovou šťávu a vyšleháme. Plátky veka potřeme pěnou, povrch uhladíme a ozdobíme esíčky z koleček citronu, kapií a máslovými karafiáty.