

Kuřecí pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 0.5 ks
- Vepřová plec bez kosti 200 g
- Cibule 0.5 ks
- Máslo 60 g
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Worcester 0.5 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Kuře rozstříháme na kousky, vepřové maso nakrájíme na kousky, osolíme je, přidáme cibuli a dusíme na malém plaménku za podlévání horkou vodou. Při dušení několikrát obrátíme. Měkké maso obereme z kostí a spolu s vypečenou šťávou umeleme dvakrát na mlýnku maso. Změklé máslo napěníme postupně vřeháme maso, worcester, petrželku, mletý pepř a osolíme.