

Pěna z drůbeží paštiky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Konzervovaná drůbeží paštika 200 g
- Máslo 50 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř 1 špetka
- Worcester 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo rozetřeme do pěny se solí, přidáme vidličkou rozmělněnou paštiku, pepř, worcester a vyšleháme.