

Šunková pěna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Šunka 200 g
- Šlehačka 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku jemně umeleme a našleháme spolu s máslem do pěny. Potom vmícháme ušlehanou šlehačku, dochutíme solí a bílým pepřem podle chuti.