

Máslová pěna s uzenou rybou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Uzená ryba 1 ks
- Máslo 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo a rybu používáme zhruba v množství 100g másla na 150g rybího masa.

Uzenou rybu zbavíme kůže a kostí, cibuli oloupeme a obojí dáme do mixeru. Rozmixujeme obojí v hladkou hmotu.

Změklé máslo osolíme, opepříme a vyšleháme do pěny, do které pak vmícháme i rozmixovanou rybu s cibulí a dle chuti přidáme pár lžicek hořčice. Vše ještě jednou řádně vyšleháme. Čím déle šleháme, tím je pěna světlejší a nadýchanější.

Dochucovat můžeme kromě hořčice i citronovou šťávou, česnekem, bylinkami... Pěnu mažeme na chleby, chlebíčky, jednohubky, můžeme s ní plnit sýrové kornoutky... Zdobíme dle vlastní fantazie například čerstvou zeleninou, vajíčkem, kouskem rybího masa...