

Čabajská pěna

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 80 g
- Tavený sýr 50 g
- Čabajská klobása 80 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vyšlehaného másla postupně zašleháme tavený sýr a umletou klobásu, kterou jsme si umleli na masovém strojků nebo v mixéru a vše řádně zamícháme.

Poznámka:

Na pěnu můžeme použít jakoukoliv měkčí klobásu.