

Křenové kanapky

Se šlehačem KAYSER se dají dělat hotová kouzla.
I klasické šunkové rolky proměníte v luxusní pohoštění.

Křenová pěna se šunkou

PŘÍPRAVA 10 MINUT + CHLAZENÍ,
PRO 10 OSOB, NA ŠLEHAČ
O OBJEMU 0,5l, SNADNÉ ✕

NA ŠLEHAČKU

300ml smetany

100g křenového

pomazánkového másla nebo

čerstvého sýra (např. lučiny)

4 lžičky nakládaného křenu

(např. Krenex nebo

Křeník) nebo čerstvě

nastrouhaného

sůl a čerstvě mletý pepř

NA DOKONČENÍ

30 plátků šunky

15 koleček vykrojených

z toustového chleba,

opečených

pažitka a/nebo čerstvě

nastrouhaný křen

Smetanu prošleháme s pomazánkovým máslem nebo sýrem. Přes sítko propasírujeme nakládaný křen, vmícháme jej do směsi, osolíme, opepříme a vlijeme do šlehače. Pokud použijeme čerstvý křen, necháme ho alespoň 2 hodiny vylouhovat ve smetaně, poté protřeme sítem, přimícháme k ostatním ingrediencím a vlijeme do šlehače. Uzavřeme, 6–7× protřepeme a dáme minimálně na 15 minut do chladničky. Na opečený toust položíme plátek šunky, nastříkáme křenovou pěnu (podle návodu k použití šlehače) a ozdobíme křenem či nasekanou pažitkou.



Šlehač KAYSER

UŽIJTE SI ZÁBAVU SE ŠLEHAČEM KAYSER!

Konstrukční řešení šlehačů SYMphonie a INOXcreamer umožňuje v nich vyrábět nesčetné množství pokrmů. Kromě křenového krému zkuste těsto na lívance, zmrzlinu, ochucenou majonézu anebo vaječný likér.

www.kayser.cz | eshop.kayser.cz

