

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

200 г	Копченая форель
125 г	Сметана
	Немного лимонного сока
1 щепотка	Соль морская
1 ч. л.	Приправа для рыбы с лимоном
1 щепотка	Перец черный горошек

Мусс из форели с лимоном

15—25 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте филе форели на кусочки и добавьте в миску.
2. Смешайте со сметаной до консистенции однородного мусса с помощью ручного блендера.
3. Приправьте по вкусу солью и перцем Kotányi, щепоткой приправы для рыбы с лимоном в средиземноморском стиле от Kotányi Selection и лимонным соком.
4. Перед подачей охладите мусс в течение нескольких часов.