



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.

