



Šunkový aspik s červenou paprikou

Ingredience:

Na 2 porce budeme potřebovat:
200 g šunkového aspiku Schneider
1 červenou papriku
0,5g xantanu
2 čajové lžičky strouhaného křenu
150 ml smetany na šlehání
sůl
olivový olej

Postup:

Tenhle recept je vlastně varianta šunkové rolky tak trochu jinak. Určitě by se hodil na slavnostní čas, jako jsou třeba Vánoce nebo Silvestr. Protože je v aspiku červená paprika, rozhodl jsem se udělat k tomu paprikovou omáčku. Jedná se o nejjednodušší omáčku, co jde vůbec vymyslet. Papriku skrojíme z jedné strany a vykrojíme si pár kostiček. Zbytek papriky bez semínek, vložíme do mixéru a rozmixujeme dohladka. Protože se nám na stěny většinou při tak malém množství lepší větší kusy, je lepší je seškrábnout a proces opakovat. K tomu přidáme xantan. Směs nakonec rozmixujeme a ochutnáme. Není třeba nic přidávat, přirozená chuť zeleniny vystoupí na povrch. Smetanu vyšleháme, osolíme a přidáme křen. Servírujeme bokem, někdo křen moc nemusí. Z aspiku ukrojíme 2 cm kolečko a z něj pak vykrajíme stejné kostky. Podlijeme paprikovou omáčkou, ozdobíme kostičkami papriky a něčím zeleným na ozdobu. Já jsem použil vršky z fenyklu. Lehce pokapeme olivovým olejem a můžeme podávat. Dobrou chuť!

Tento recept pro Vás připravili <http://www.ohmychef.cz/>

