

# MUS Z WĘDZONEGO PSTRĄGA

20 Porcje | Czas przygotowania 15 min

## SKŁADNIKI

1 sztuka / wędzonego pstrąga

2 łyżki / chrzanu

3 łyżki / gęstej śmietany

1 pęczek / natki pietruszki

1 łyżka / octu balsamicznego

1 łyżeczka / soku z cytryny

Sól, pieprz

## SPOSÓB PRYZYRZĄDZANIA

Oddzielamy mięso od ości oraz skóry z pstrąga. Mięso rwiemy na mniejsze kawałki i wrzucamy do blendera. Umytą natkę pietruszki drobno siekamy i dodajemy do mięsa w blenderze. Do ryby dokładamy 2 łyżki tartego chrzanu – ważne aby był ostry oraz 3 łyżki gęstej śmietany 18%. Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli. Na koniec dodajemy 1 łyżkę octu balsamicznego oraz łyżeczkę soku z cytryny. Następnie całość blendujemy, tak aby uzyskać konsystencję musu. Mus przekładamy do pojemnika i ostawiamy do lodówki, aby się schłodził i zgęstniał.

Tak przygotowanym musem możemy nadziewać profiterole lub jajka. Doskonale sprawdzi się również jako pasta na świeżej bagietce.

## LISTA ZAKUPÓW

Wędzony pstrąg

Chrzan tarty

Śmietana 18%

Natka pietruszki

Ocet balsamiczny

Cytryna