



Emulze z bílých fazolí

Suroviny:

MÁSLO	20 G	VAŘENÉ BÍLÉ FAZOLE	250 G
CIBULE (NAKRÁJENÁ NA ČTVRTKY)	1	SVĚTLÝ VÝVAR	500 ML
STROUŽEK ČESNEKU	2	TEKUTÁ SMETANA	250 ML

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Máslo Cibule Stroužek česneku	20 g 1 2	Vložit do nádoby	100°C	600 ot/min.	3 min.	Otevřený	
2	Vařené bílé fazole Světlý vývar	250 g 500 ml	Přidat	100°C	600 ot/min.	10 min.	Otevřený	
3	Smetana	250 ml	Nalít	100°C	600 ot/min.	2 min.		Ochutnat a dochutit.
4			Propasírovat sítem	–				
5			Nalít do sifonové láhve Nasytit pomocí 2 bombiček Nechat v chladu	–				



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Použitím sifonu obdržíme velmi provzdušněný krém.