

Zapečené brambory s lososem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 700 g
- Filety z lososa bez kůže 600 g
- 30% smetana 4 dl
- Celer 300 g
- Vejce 4 ks
- Mražený hrášek 200 g
- Nakrájený kopr 4 lžíce
- Máslo 40 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa osolte, rozkrojte na čtvrtiny a nechte v chladu. Brambory oloupejte a nakrájejte na jemné plátky. Vložte je do misky a promíchejte s rozšlehanými vejci, smetanou, solí a koprem.

Celer oloupejte a nakrájejte na plátky. Vložte je do vroucí osolené vody a nechte krátce přejít varem. Nechte odkapat na sítku a přimíchejte do misky k bramborám.

Čtyři zapékačí misky vytřete máslem. Rozdělte do nich tři čtvrtiny brambor s celerem. Do každé misky přidejte čtvrtinu lososa a čtvrtinu hrášku. Vše zakryjte zbylými bramborami s celerem. Misky

vložte do vyhřáté trouby a při 160 °C zapečte dozlatova.