Bramboračka s cuketou

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- strouhané brambory 375 g
- strouhaná cuketa 250 g
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- smetana 180 ks
- uzený losos 250 g
- kopr 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Brambory i cuketu smícháme a vymačkáme vodu. Smícháme s vejcem, žloutkem, 1 a 1/2 lžící smetany, citronem, osolíme, opepříme. Vmícháme trochu kopru.

2. V rozehřátém oleji usmažíme malé bramboráčky. Obložíme lososem, trochou zakysané smetany a koprem.