

Brambory s uzeným lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- zakysaná smetana 125 ml
- kmín 1 svazek
- lojové brambory 500 g
- uzený losos 150 g
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Zakysanou smetanu rozmícháme dohladka s jogurtem, osolíme a opeříme. Pažitku omyjeme, osušíme, pokrájíme a vmícháme do jogurtové smetany.
2. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme. Osolíme, opeříme a okořeníme kmínem.
3. Olej rozejdeme. Na pánev dáme 4 kopečky bramborového těsta (po 1 lžici) a uhladíme. Smažíme z každé strany asi 4 min. dakřupava. Vyjmeme, přebytečný tuk necháme vsáknout do papírového

ubrousku a udržujeme v teple. Připravíme dalších 12 bramboráků.

4. 8 bramboráků obložíme plátkem uzeného lososa, přidáme 1 lžici jogurtové smetany a zakryjeme dalším bramborákem. Ozdobíme bylinkami.

Poznámka:

dle chuti sůl a pepř