

Bramboračka s lososem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nové brambory 750 g
- Pórek 3 ks
- Zázvor 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Citron 1 ks
- Losos 400 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Sůl 2 špetka
- Pepr 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře omyté brambory rozkrájejte na čtvrtky, propláchnutý pórek na kolečka. Zázvor oloupejte a nastrouhejte.

V hrnci rozehřejte polovinu oleje a osmažte na něm brambory a zázvor. Zalijte vývarem a asi 15 minut povařte.

Omytého a osušeného lososa nakrájejte na kousky a zakapejte citronovou šťávou. V pánvi rozehřejte zbylý olej a asi 5 minut na něm smažte pórek. Vyjměte a v pánvi osmažte kousky lososa.

Bramboračku rozmixujte na hladký krém, zašlehejte do ní smetanu, prohřejte, dochuťte a podávejte s

osmaženým pórkem a lososem.