

Bramborové sendviče s okounem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- velká brambora 4 ks
- sůl 1 špetka
- olivový olej 1 ks
- limetka 1 ks
- mořský okoun 500 g
- červený pepř 1 špetka
- listový špenát 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě doměkka. Necháme vychladnout a vodorovně rozpůlíme. Na plech s pečícím papírem dáme brambory a přelijeme olivovým olejem.

Vložíme do trouby a pečeme 15 minut dozlatova.

Filet z okouna nakrájíme na malé kousky, osolíme, opeříme a opečeme na pánvi.

Špenát zakapeme v míse šťávou z limety, olejem a osolíme a promícháme. Do špenátu přidáme vychladlé rybí maso a promícháme. Směs rozdělíme na brambory.