

Bramborový nákyp s lososem a křenem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

974 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-nakyp-s-lososem-a-krenem>

Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Křen očistíme a nastrouháme na jemném struhadle. Smetanu dochutíme bylinkovou i kuchyňskou solí, pepřem, petrželkou a strouhaným křenem. Zapékací mísu vymažeme máslem, naskládáme 1/2 brambor zalijeme polovinou ochucené smetany. Na takto připravený podklad rovnoměrně naklademe plátky uzeného lososa. Nahoru dáme zbytek brambor a nalijeme zbývající část smetany. Nakonec přidáme kousky másla a poté pečeme v předehřáté troubě při 220°C po dobu asi 20 minut.



Ingredience

- 600 g brambor
- 400 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 150 g uzeného lososa
- kousek křenu
- troška soli
- troška Bylinkové soli
- 2 lžíce másla
- troška pepře
- 1 lžička petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně,
Jídlo na každý den, Rychlovka, Hlavní chod