

Lososový puding



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1577 kalorií , **0 g** cukrů , **78 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/lososovy-puding>

Příprava

Filety z lososa potřeme solí, posypeme částí nasekaných bylinek a zakapeme citrónovou šťávou, nakonec ho zalijeme olivovým olejem a necháme do druhého dne rozležet.

Brambory uvaříme ve slupce, ale jen do poloměkka, aby se daly dobře krájet na plátky.

Po uvaření je vychladlé oloupeme a nakrájíme na plátky. Šalotku očistíme a nasekáme nadrobno, pak ji necháme na másle zesklivatět, smetanu smícháme s vejcem, podravkou a zbytkem sekaných bylinek, šalotkou a mletým pepřem. Ve smetanové směsi namáčíme střídavě plátky brambor a lososa a vrstvíme je do zapékací misky. První i poslední vrstva jsou brambory. Navrch vše zalijeme zbylou ochucenou smetanou. Tento puding pečeme asi 45 min při teplotě 160°C. Podáváme vychladlý (lze lépe krájet, může být i s bílým jogurtem).

Ingredience

- ✓ 400 g marinovaného lososa
- ✓ 1 citrón
- ✓ 80 ml olivového oleje
- ✓ 800 g brambor
- ✓ 2 šalotky
- ✓ lžíce másla
- ✓ 400 ml smetany
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžíce podravky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ lžíce nasekaných bylinek

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod