

Studené bramborové knedlíky se zakysanou smetanou a kaviárem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1h 50min , Porce: 2

162 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Marek Šťastný

Odkaz: <https://srecepty.cz/studene-bramborove-knedliky-se-zakysanou-smetanou-a-kaviarem>

Příprava

1. brambory uvaříme ve slupce doměčka 2. mezitím si připravíme omáčku: smetanu smícháme s vínem, limetkovou šťávou a trochou nasekaného kopru, osolíme, opepříme a odložíme do ledničky 3. uvařené vychladlé brambory oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, smícháme s pomazánkovým máslem a nasekanou pažitkou, osolíme, opepříme a necháme odležet 4. z hmoty vytvoříme malé knedlíčky, které klademe na malé talířky, zalijeme připravenou omáčkou, ozdobíme kaviárem, popřípadě zelenými bylinkami.

Ingredience

- ✓ 125 g brambor
- ✓ 4 lžíce pomazánkového másla
- ✓ 1 lžíce nasekané pažitky
- ✓ mletý pepř
- ✓ sůl
- ✓ 1 sklenička lososového kaviáru
- ✓ 3 lžíce zakysané smetany
- ✓ 1 lžíce bílého vína
- ✓ 1 lžička limetkové šťávy
- ✓ 1/2 lžičky vinného octa
- ✓ nasekaný kopr

Kategorie

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