

Rösti s lososovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kousek uzeného lososa si necháme stranou na ozdobu a zbytek lososa potrháme nebo nakrájíme na pár menších kousků, které společně se všemi ingrediencemi (belení uzeného lososa 100 g, 2 žervé sýry nebo 2 lučiny, 1 lžička citronové šťávy, 1 tavený sýr) vyšleháme ručním tyčovým mixérem. Nakonec lososovou pěnou zdobíme rösti.

Rösti asypeme na plech s pečicím papírem v jedné vrstvě, aby se vzájemně placičky nepřekrývaly, do středu trouby, pečeme při 220°C 15-20 minut dokřupava. Při horkovzdušném režimu snížíme teplotu na 200°C a zkrátíme čas. V polovině pečení prohodíme. Výrobce nemá přípravu v horkovzdušné fritéze na obalu, ale jemně stříknuté olejem ve spreji na 10 minut při 180°C vyjdou skvěle křupavé. Nezapomeneme průběžně prohazovat. Také lze připravit na pánvi - hotové za 10-15 minut.

Ingredience

- **Kopr** - 3 g
- **Citróny** - 15 g
- **Madetka tavený smetanový sýr 200 g** - 50 g
- **Žervé krémový sýr 90 g** - 180 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 50 g
- **Aviko Rösti kulaté placičky 750 g** - 300 g
- **Olej ve spreji 190 ml** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

