

Gratinovaná bramborová polévka s uzeným lososem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. V hrnci lehce ohřejeme litr mléka s pokrájenými brambory. Uvaříme. Rozmixujeme a vmícháme jišku, bujón a přivedeme k varu. osolíme a opepříme. Polévku rozdělíme do zapékacích misek. Odkrojíme kůrky ze 2 krajíců toastového chleba a střídky nakrájíme na kostičky. Na kostičky nakrájíme také 100 g uzeného lososa. Na pánvi rozehtejeme 1 lžici másla a opražíme na ní kostičky toastového chleba dokřupava. Přidáme kostičky uzeného lososa, také opražíme a necháme okapat na ubrousku. Poté rozdělíme do misek s polévkou. Vyšleháme 70 ml smetany a opatrně vmícháme žloutky a parmezán. Tuto gratinovací směs rozdělíme do misek a dopečeme v troubě do zlatova. Gratinovanou polévku vyjmeme z trouby a ihned sevírujeme.

Ingredience

- **Brambory** - 350 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 70 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Panbauletto 300 g** - 20 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

