

Bramborové košíčky s lososem

Apetit červen 2008

Ingredience

- 200 g oloupaných brambor
- vejce — 1
- Mořská sůl a čerstvě mletý pepř
- 30 g změkklého másla + trocha na vymazání formy
- 120 g crème fraiche nebo zakysané smetany
- 1 lžíce nasekaného kopru
- citronová šťáva — 1 lžíce
- 500 g čerstvé řeřichy
- 5 plátků pokrájeného uzeného lososa

Postup

Troubu předehřejeme na 200 st.C. Brambory pokrájíme na sirky na mandolíně , spojíme s vajíčkem, pepřem a solí. Pak vyždímáme přebytečnou vodu. Formu na muffiny s dvanácti důlky vymažeme máslem, do každého dáme lžičku bramborové hmoty a vytvarujeme ji do košíčku. Dovnitř dáme kousek másla. Pečeme asi 12 minut. Crème fraiche či zakysanou smetanu smícháme s koprem a citronovou šťávou. Na dno každého košíčku vložíme trochu řeřichy, crème fraiche a navrch kousek lososa. Ozdobíme koprem.