



Ingredience

- NIKAL Vydatná bramborová polévka
- 1l polotučného mléka
- 2 krajíce toastového chleba
- 100g filet z uzeného lososa
- 1 lžice másla
- 70ml smetany
- 2 žloutky
- 50g čerstvě nastrouhaného parmezánu
- 1 lžice najemno nasekaného kerblíku

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Gratinovaná bramborová polévka s uzeným lososem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 35 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C. V hrnci lehce ohřejeme litr polotučného mléka, vmícháme 60g NIKAL Vydatné bramborové polévky a přivedeme k varu. Polévku rozdělíme do zapékacích misek.

Odkrojíme kůrky ze 2 krajíců toastového chleba a střídky nakrájíme na kostičky. Na kostičky nakrájíme také 100g uzeného lososa. Na pánvi rozehřejeme 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 70ml smetany a opatrně vmícháme žloutky a parmezán. Tuto gratinovací směs rozdělíme do misek a dopečeme v troubě dozlatova.

Gratinovanou polévku vyjmeme z trouby, posypeme kerblíkem a ihned sevírujeme.

Tip: Místo lososa můžete použít také uzeného pstruha, úhoře, slaninu nebo orestované hříbky jako vegetariánskou variantu této vydatné polévky.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 11,2 g tuk • 25,1 g sacharidy • 23,6 g bílkoviny • 1,9 g vlákniny • Energetická hodnota 293 kcal