

Bramborové knedlíky s uzeným lososem a p aprikou

Rychlé a sytné jídlo, kde se snoubí jemný uzený losos s křupavou bílou paprikou a měkkými bramborovými knedlíky.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Oběd #Rychlé #SytáJídla

Alergeny: lepek, ryby (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 15 min Střední 2 porce 480 kcal/porce

Na porci: 22 g bílkovin 55 g sacharidů 18 g tuků

Suroviny



Bramborový knedlík · 500g
Potřeba: 500 g
32,90 Kč
Nejnižší cena
PENNY



Losos uzený kousky · 100g
Potřeba: 100 g
49,90 Kč
PENNY



Paprika bílá · 1kg
Potřeba: 300 g
44,90 Kč
PENNY

Co ještě přidat



Ondoliva Pomace olivový olej · 1l
Potřeba: 1 lžíce
149,90 Kč
BILLA



Sůl kamenná s jódem Gustito · 1kg
Potřeba: podle chuti
6,90 Kč
PENNY



Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: podle chuti
28,90 Kč

Postup

1. Bramborový knedlík uvařte podle návodu na obalu v osolené vodě do měkka.
2. Papriku omyjte, zbavte semínek a nakrájejte na tenké proužky.
3. Na pánvi rozehřejte trochu oleje a papriku krátce orestujte doměkka.
4. Uzeného lososa nakrájejte na kousky a přidejte k paprice, jen krátce prohřejte.
5. Uvařený knedlík nakrájejte na plátky a přidejte na pánev, vše promíchejte.
6. Dochuťte solí a pepřem a ihned podávejte.

Tip: Pro víc chuti posypte pokrm čerstvým kopřem nebo pažitkou.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.