



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
	Losos uzený kousky · 100g Potřeba: 100 g	39,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Paprika bílá · 1kg Potřeba: 300 g	44,90 Kč

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
	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 rozežřejte 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** Dochutěte 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.