Brambory plněné lososem, sýrem Lipánek 48 % a špenátem

30 minut + doba pečení náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 balení sýru Lipánek 48 %
- 5 větších brambor
- 200 g lososa
- 2 hrsti baby špenátu
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- špetka muškátového oříšku
- 2 lžíce Jihočeského másla + na pečení
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 žloutky
- sůl
- pepř
- hrst pažitky
- 5 větviček tymiánu
- hrubozrnná hořčice + nakládaná červená cibule

Návod na přípravu:

Brambory umyjeme a každou zabalíme zvlášť do alobalu s tymiánem, olivovým olejem a solí. Pečeme je v předehřáté troubě při 180 °C cca 30–40 minut podle velikosti. Upečené brambory vyndáme z alobalu a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Lososa osolíme, opepříme a pečeme na pánvi s rozehřátým Jihočeským máslem kůží dolů. Po cca 4 minutách otočíme a pečeme dalších cca 5 minut. Vychladlé brambory rozpůlíme a vydlabeme. Vydlabaný vnitřek vidličkou nebo metličkou smícháme se žloutkem, ohřátým Jihočeským máslem a čerstvou Jihočeskou smetanou. Přidáme muškátový oříšek, najemno nakrájenou pažitku, natrhaného lososa, špenát a na kostičky nakrájený sýr Lipánek 48 %. Dochutíme solí a pepřem. Hotovou směsí naplníme vydlabané půlky brambor a zapečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut. Podáváme s hrubozrnnou hořčicí a nakládanou červenou cibulkou.