

## www.SztukaKulinarna.pl

### Łosoś na szpinaku i pure ziemniaczanym

ilość porcji **2** czas trudność **trudne** koszt **drogie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
400	gram	łosoś	dzwonki
400	gram	ziemniak	
150	ml	śmietana	
50	gram	masło	
		oliwa (olej)	może być z oliwek
		sól	
		pieprz	
		szpinak	
1	szt	cytryna	

Przepis Przygotować łososa - Umyć, osuszyć i wyjąć ości. Oprószyć solą i pieprzem, wysmarować oliwą. Grillować przez 2-3 minuty z każdej strony na patelni grilowej lub w piekarniku. Tak aby był lekko chrupiący na zewnątrz.

Ziemniaki gotujemy w lekko osolonej wodzie, odcedzić i od razu dokładnie utłuc na jednolitą i gładką masę, dodawać stopniowo masło i śmietanę. Doprawić solą i białym pieprzem.

Szpinak umyć, osuszyć i podsmażyć na patelni, doprawić solą i pieprzem, wlać oliwę i chwilę mieszając lekko podsmażyć. Szpinak odcisnąć.

Układamy porcję ziemniaków, szpinak i po połowie dzwonka łososa. Talerz skropić śmietanką.

Posypać solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Podawać z cząstką cytryny.

Składniki