

Bramborové suflé s rybou



Postup přípravy receptu

1. Brambory uvaříme ve slupce, necháme je vychladnout, oloupeme a jemně nastrouháme. Rybí filety očistíme, osušíme a nakrájíme na menší kousky. Rybí maso ochutíme drceným kmínem a koriandrem, osolíme, orestujeme na malém množství oleje a necháme vychladnout. Žloutky utřeme se změkklým máslem a solí do pěny a vmícháme nastrouhaný sýr. Z bílků ušleháme tuhý sníh
2. V míse promícháme nastrouhané brambory s orestovanou rybou a směsí žloutků se sýrem. Vše podle chuti osolíme, opepříme a zlehčíme bílkovým sněhem
3. Zapékačí misky vymažeme máslem, naplníme bramborovou hmotou a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 25 minut dozlatova. Během pečení suflé potíráme rozpuštěným máslem
4. Bramborové suflé se sýrem a rybou podáváme teplé se zeleninovým salátem.