

Bramborový koláč s krevetami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

3313 kalorií , **26 g** cukrů , **168 g** tuků , **218 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-kolac-s-krevetami>

Příprava

Brambory nakrájíme na plátky a uvaříme je v osolené vodě doměkka. Poté je scedíme, smícháme je s crème fraîche, lžící hořčice, 50 ml mléka a 55 g másla. Rozšťoucháme na kaši, podle chuti osolíme, opepříme. Ze zbylého másla vezmeme polovinu a roztavíme ji na pánvi. Zasypeme hladkou moukou a smažíme jíšku. Poté přiléváme vlažné mléko - aby nám vzniknul bešamel, přidáme muškátový oříšek, bobkové listy a povaříme 3 minuty. Přidáme hořčici a kopr, zamícháme a necháme zchladnout. Ryby nakrájíme na kousky, krevety oloupeme a vše vmícháme do bešamelu. Bešamelovou směs přeneseme do pekáčku, nahoru dáme rozšťouchané brambory, posypeme strouhaným čedarem a polijeme zbylým máslem. Pečeme 30-35 minut na 200 °C.

Tip k receptu

Crème fraîche lze nahradit kvalitní zakysanou smetanou.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 2 lžíce crème fraîche
- 2 lžíce francouzské hořčice
- 500 ml polotučného mléka
- 125 g másla
- 75 g hladké mouky
- 1 špetka muškátového ořechu
- 2 ks bobkového listu
- 2 lžíce kopru
- 600 g tresky
- 75 g lososu
- 150 g krevet
- 75 g čedaru

Kategorie

Svátek matek, Obyčejný den, Britská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Hlavní chod

