

prażone ziemniaczki z wędzonym łososiem

Jakiś czas temu miałam okazję przetestować przepis Philippe Boulot, który przez długie lata był dyrektorem kulinarnym Healthman Hotel i tam to danie serwował. Jest to typowy amerykański brunch – późne śniadanie przeciągnięte do pory lunchu. Nie ukrywam, że to właśnie jajka w koszulce miały największy wpływ na mój wybór, jest to jednak, tak bogato urozmaicony posiłek, że każdy tu znajdzie dla siebie coś dobrego i zdrowego:)

Składniki: (4 bardzo duże i syte porcje)

- 1 kg ziemniaków,
- 500 gram wędzonego łososa,
- 1 mała czerwona cebulka, bardzo drobno poszatkowana,
- 1 łyżka chrzanu (ze słoiczka),
- 1 łyżka pełnoziarnistej musztardy,
- 1/4 szklanki kapar
- 1/4 szklanki kwaśnej śmietany,
- 2 łyżki masła,
- 2 łyżki oleju rzepakowego,
- 4 jajka w koszulce*(opcjonalnie)
- sól i pieprz.

Wykonanie:

1. Ziemniaki gotujemy w koszulkach z łyżką soli około 20 minut. Po przestygnięciu, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę.

2. Do średniej miski dodajemy poszatkowanego wędzonego łososa, cebulkę, chrzan, musztardę, kapary i kwaśną śmietanę. Całość mieszamy doprawiając odrobiną

soli i pieprzem.

3. Na dużej patelni rozgrzewamy tłuszcz (masło i oliwę), dodajemy ziemniaki i smażymy je na złoty kolor. Dodajemy zawartość średniej miski z wędzonym łososiem i jeszcze chwilę gotujemy mieszając.



4.* Jajka w koszulce: W dużym rondlu zagotowujemy wodę (2/3 wysokości rondla), dodajemy łyżkę octu i szczyptę soli. Doprowadzamy wodę do bardzo delikatnego wrzenia. Rozbijamy jajko i wlewamy je np. do chochelki od zupy lub sosjerki, następnie delikatnie przelewamy do rondla z gotującą się wodą. Gotujemy ok. 2-3 minut.

5. Ziemniaki z łososiem przekładamy na talerze, na górę kładziemy odcedzone z wody jajko solimy je i pieprzymy, czubkiem noża nacinamy je pozwalając, by żółtko wypłynęło – jest to tak zwana przeze mnie „chwila prawdy” dla jajek w koszulce:)

