Batátové placky s lososom

Počet porcií: 2
Čas prípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si olúpte a nastrúhajte najemno batáty. Osoľte ich a nechajte pár minút pustiť vodu. Tú potom starostlivo zlejte a batáty ešte trošku vytlačte. Zmiešajte s 2 vajcami a zo vzniknutej hmoty vytvorte na plechu vyloženom papierom na pečenie nízke placky. Vložte ich do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte cca 20 minút. Po tomto čase do rúry k batátovým plackám pridajte osoleného a okoreneného lososa. Teplotu zdvihnite na 200 °C a pečte ďalších 20 minút. Medzitým, čo sa placky a losos pečú, si pripravte kôprovú majonézu (zmiešajte 3 lyžice majonézy s nadrobno nakrájaným kôprom) a roztlačte olúpané a vykôstkované avokádo s rozdrveným strúčikom cesnaku, šťavou z citróna, troškou soli a korenia). Obe omáčky dajte chladiť do chladničky. Hneď ako sú losos a placky upečené, skombinujte ich s ostatnými surovinami – polovicu placiek posypte nakrájaným rozmrazeným špenátom, navrch položte malý kúsok lososa, dochuťte lyžičkou kôprovej majonézy, na zvyšné placky položte kúsok lososa, rozpolené cherry paradajky, ozdobte lyžičkou guacamole z avokáda, koriandrom a plátkami citróna.

Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 40 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Kôpor** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Zemiaky sladké** - 800 g
- **Losos** - 300 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Avokádo** - 100 g
- **Koriander čerstvý** - 4 g
- **Špenát zmrazený** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE