




Puree z wędzonym łososiem

 szpinakot

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 5 szt.

mleko krowie - kilka łyżka

masło - 2 łyżka

oregano (opcjonalnie) - 1 szczypta

zioła prowansalskie - 2 szczypta

koperek (opcjonalnie) - 2 łyżeczka

sól morska - 2 szczypta

pieprz czarny - 1/2 łyżeczka

łosoś wędzony - ok. 100 g

Dodatkowe info:

Przepis może nietypowy, powstał z okazji ekstrakcji zębów mądrości. Kaszka czy kisiel nie były satysfakcjonujące, ale pożądana była papkowata konsystencja - wtedy też łososia posiekałam drobno. Jednak smak dania tak przypadł mi do gustu, że co jakiś czas do niego wracam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i ugotować 10-15 min w osolonej wodzie, sprawdzając nożem. Do gorących dodać masło i rozgnieść tłuczkiem. Powoli dodawać mleko do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Przyprawić i wymieszać. Łososia pokroić mniej lub bardziej i nałożyć na ziemniaki. Całość najlepiej posypać świeżym koperkiem.