Opečené škubánky s lososem a křenovou šlehačkou

Časová náročnost: 40 minut

Křenová šlehačka

1 balení	trvanlivá smetana
30 g	najemno nastrouhaný křen
	sůl



Škubánky

1 kg	moučnatý brambor (typ C)
1 lžička	sůl
250 g	polohrubá mouka
	olej na smažení

Dále

200 g	uzený plátkový losos
	čerstvý kopr

Postup přípravy

Brambory oškrábeme, rozkrájíme a omyjeme. Dáme je do osolené vody a uvaříme téměř doměkka. Asi jednu polovinu až dvě třetiny vody z uvařených brambor zcedíme, zasypeme polohrubou moukou a pod poklicí necháme na mírném ohni pařit ještě asi 10 až 15 minut. Poté brambory řádně rozšťoucháme šťouchadlem. Z takto připravených škubánků děláme mokrou rukou placičky, které smažíme na rozpáleném tuku z obou stran dozlatova. V průběhu smažení si připravíme křenovou šlehačku: Smetanu ušleháme dotuha a zlehka do ní vmícháme nastrouhaný křen s trochou soli. Na osmažené škubánky pokládeme plátky uzeného lososa a ozdobíme křenovou šlehačkou s kouskem česrtvého kopru. Ihned podáváme.