

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С СЕМГОЙ И СМЕТАНОЙ



### Ингредиенты

- Картофельные оладьи 20 шт.
- Семга, копченая холодным способом 0,5 кг
- Густая сметана 0,2 кг
- Укроп 3 пучок
- Лимон 0,2 кг
- Перец, соль по вкусу

### Картофельные оладьи с семгой и сметаной

#### Способ приготовления

Сметану приправляем солью и перцем. Соединяем с нарезанным укропом. Семгу нарезаем тонкими ломтиками и сбрызгиваем лимонным соком. Картофельные оладьи жарим по рецепту, указанному на упаковке. На каждую оладью кладем ложку приправленной сметаны, а на нее ломтик семги. Украшаем лимоном и укропом.

#### Хороший совет

Можете создать свой вариант - попробуйте приготовить блюдо с копченой семгой с пряностями или замените ее другой рыбой (макрелью, форелью).



Сервис с улыбкой