

# Punjeni krompir sa lososom i pavlakom i veganska pavlaka

## Veganska pavlaka

150 g indijskih oraha  
2 limete  
2 kašike nutritivnog kvasca  
110 ml vode  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarene mešavine

## Način pripreme

Procediti indijski orah, prethodno preliven ključalom vodom kako bi omekšao. Prebaciti u posudu za blendiranje i dodati vodu, sok od limete i kvasac. Izblendati štapnim mikserom i začiniti solju i biberom.



## Punjeni krompir sa lososom i pavlakom

1 kg manjih krompira  
150 g dimljenog lososa  
2 kašičice rena  
1 veza vlašca  
3 mlada luka  
5 kašika kisele pavlake

5 kašika veganske pavlake  
1 limun  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarene mešavine

### **Način pripreme**

Krompir sa korom peći u rerni dok ne omekša. Kad se ispeče sačekati da se ohladi i kašičicom izdubiti krompir da izgleda kao brodić, sredinu krompira sačuvati za fil. Vratiti u pleh i ponovo zapeći u zagrejanj rerni. Dok se krompir peče pripremiti fil. U posudu sa sačuvanom sredinom krompira dodati iseckan mladi luk, ren, limunov sok, na kockice iseckan dimljeni losos i promešati. Začiniti solju, biberom, iseckanim vlašcem i promešati. Pola smese pomešati sa veganskom pavlakom za posni fil, a drugu polovinu sa kiselom pavlakom. Pečene krompire izvaditi iz rerne i početi sa punjenjem. Polovinu krompira napuniti posnim filom i njih ukasiti iseckanim vlašcem kako bi se razlikovali od mrsnih. Drugu polovinu krompira napuniti filom sa kiselom pavlakom i njih ukasiti sitno iseckanim mladim lukom. Sve krompire posuti sa malo bibera i tanko iseckanom korom limuna. Vratiti sve u rernu da se još jednom zapeče na 10 minuta i servirati.