Punjeni krompir sa lososom i pavlakom i veganska pavlaka

Veganska pavlaka

150 g indijskih oraha
2 limete
2 kašike nutritivnog kvasca
110 ml vode
½ kašičice morske soli
½ kašičice bibera šarene mešavine

Način pripreme

Proceditи 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
½ kašičice morske soli
½ 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 zagrejanoj 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 ukrasiti iseckanim vlašcem kako bi se razlikovali od mrsnih. Drugu polovinu krompira napuniti filom sa kiselom pavlakom i njih ukrasiti 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.