Celý pstruh s rozmarínom a kôprovo-zemiakovým koláčom

40—50 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 180 °C (320 °F).
2. Ošúpte zemiaky, nastrúhajte ich na pásiky alebo nakrájajte na jemné plátky. Zmiešajte zemiaky s korením a ochuťte soľou.
3. Naberte zemiakovú zmes do silikónových foriem.
4. Rozšľahajte vajcia a smotanu a nalejte na zemiaky. Pečte v rúre 30 minút. Potom nechajte asi päť minút odstáť.
5. Opláchnite pstruha a osušte ho papierovou utierkou. Zvnútra aj zvonka potrite korením na ryby a opekajte z oboch strán na panvici na masle asi 8 – 10 minút.
6. Umyte šalát, natrhajte ho a pridajte do misy a zmiešajte s bylinkovou omáčkou na šalát, soľou, korením, olejom, octom, horčicou a medom.
7. Vyrežte filety z pstruha, zemiakové koláče vyklopte na taniere a podávajte so šalátom a nakrájaným citrónom.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

2 ks.	Čerstvý pstruh
0.5 bal.	Koreninová soľ na Ryby
	Citrón, na podávanie

Na zemiakový koláč

4 ks.	Stredne veľké zemiaky
2	Vajcia
100 ml	Smotana
1 ČL	
1 ČL	Kôpor sušený krájaný
1 štipka	
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na šalát

4	Za hrsť zeleného šalátu (akýkoľvek listový)
1 PL	Horčica
1 ČL	Med
2 PL	Jablčný ocot
1.5 PL	Olivový olej
0.5 ČL	
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Štvorfarebné korenie celé