



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 tanieri a podávajte so šalátom a nakrájaným citrónom.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

2 ks. Čerstvý pstruh
0.5 bal. ♦ Koreňová 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 hrst 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

