Chiftele de pește cu cartofi prăjiți



– Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru chifteluțe:

1	Ou
2 linguri	Pesmet
2 linguri	Parmezan ras
1 lingură	Pătrunjel tocat
1 lingură	Grill grătar amestec de asezonare

Pentru cartofii prăjiți:

600 g	Cartofi pentru prăjit
301 ml	Oțet
1 lingură	Cartofi prăjiți amestec de asezonare

Pentru sosul de lămâie:

100 g	Iaurt grecesc
40 g	Maioneză
	Zeama și coaja rasă de la 1/2 lămâie
1 lingură	Pătrunjel mărunțit
	Sare și piper

Pregătire

1. Pune fileurile de merluciu într-un robot de bucătărie și mărunțește-le fin, apoi transferă compoziția într-un bol. Adaugă restul ingredientelor și amestecă bine. Formează 10–12 biluțe.
2. Încinge un grătar sau o tigaie, adaugă puțin ulei și gătește chiftelele de pește aproximativ 10 minute, întorcându-le din când în când.
3. Curăță cartofii și taie-i bastonașe. Pune la fiert o oală cu apă, adaugă oțetul și cartofii și fierbe-i aproximativ 12 minute. Scurge-i bine.
4. Încinge uleiul la 130 °C. Prăjește jumătate din cartofi timp de aproximativ 3 minute. Scoate-i și lasă-i să se odihnească 30 de minute. Repetă cu cealaltă jumătate.
5. Încinge din nou uleiul la 190 °C și prăjește cartofii încă 3–4 minute, până devin aurii și crocanți. Scoate-i și repetă cu restul cartofilor. Condimentează-i imediat.
6. Amestecă toate ingredientele pentru sos într-un bol. Servește cartofii prăjiți alături de biluțele de pește, felii de lămâie și sosul de lămâie.