



# Рибени кюфтенца с картофки и млечен сос

🕒 80–90 Минути 🍷🍷🍷

## Подготовка

- 1 Смелете филето от хек в блендер, за да получите кайма. Сложете в купа, разбъркайте с останалите съставки и оформете кюфтенца.
- 2 Пригответе в предварително загрят тиган за 10 минути, като ги обръщате периодично.
- 3 Обелете и нарежете картофите. Кипнете вода в тенджера, добавете оцета и гответе картофите за около 12 минути – не трябва да са напълно готови, за да не се разпадат после.
- 4 Отцедете картофите и ги опържете на порции в загрято на 130°C олио за три минути. Махнете ги от олиото и оставете да починат за половин час. След това отново ги опържете за 3-4 минути в олио с температура 190°C.
- 5 Поръсете готовите картофки с микса за Грил-барбекю на Kotányi.
- 6 Изстискайте сока от половин лимон и рендосайте малко от кората. Разбъркайте с останалите съставки за лимоновия сос и овкусете с морска сол и черен пипер. Поднесете го към картофките и рибените кюфтенца.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### За рибените кюфтенца

450 g	Филе от хек
1 бр.	Яйце
2 с.л.	Галета
2 с.л.	Пармезан, настърган
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 с.л.	♦ Грил риба

### За картофките

600 g	Картофи
30 ml	Оцет
1 с.л.	♦ Грил риба

### За лимоновия сос

100 g	Кисело мляко (10% масленост)
40 g	Майонеза
Половин	Лимон
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан

