



# Halfasírt ropogós sült burgonyával

🕒 80–90 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

- 1 Aprítógépben finomra daráljuk a tőkehalfilét, majd egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és alaposan összekeverjük. A masszából 10–12 golyót formázunk.
- 2 Egy grillt vagy serpenyőt felforrósítunk, kevés olajat adunk hozzá, majd a halgolyókat kb. 10 percig sütjük, időnként megforgatva.
- 3 A burgonyát meghámozzuk és hasábokra vágjuk. Egy lábasban vizet forralunk, hozzáadjuk az ecetet és a burgonyát, majd kb. 12 percig főzzük. Ezután alaposan leszűrjük.
- 4 Az olajat 130 °C-ra melegítjük. A burgonya felét kb. 3 percig elősütjük, majd kivesszük és 30 percig pihentetjük. Ugyanezt megismételjük a másik adaggal is.
- 5 Az olajat ismét 190 °C-ra hevítjük, és a burgonyát további 3–4 percig sütjük, amíg aranybarna és ropogós nem lesz. Kivesszük, majd a maradékkal is megismételjük. A kész sült krumplit a Kotányi Sült krumpli fűszerrel összeforgatjuk. A mártáshoz az összes hozzávalót egy tálban összekeverjük. A sült krumplit a halgolyókkal, citromgerezdekkel és a szósszal tálaljuk.

## Összetevők 4 fő részére

🍴 = Kotányi Produkte

A halgolyókhöz:

450 g	Tengeri tőkehal filé
1	Tojás
2 ek	Zsemlemorzsa
2 ek	Reszelt parmezán
1 ek	Frissen vágott petrezselyem
1 ek	🍴 Grill Halak fűszerkeverék

A krumplihoz:

600 g	Sütni való burgonya
30 ml	Ecet
1 ek	🍴 Klasszikus sült krumpli fűzersó

A joghurtos szószhoz:

100 g	Görög joghurt
40 g	Majonéz
	Fél citrom leve és héja
1 ek	🍴 Petrezselyem, szeletelt
	Só és bors ízlés szerint

