



Korenje s sirovo omako in dimljeno postrvjo

⌚ 35—45 Min   

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	File dimljene postrvi
500 g	Olupljenega in na kocke narezanega korenja
4	Manjši korenčki, olupljeni in prepolovljeni
150 ml	Sladke smetane
150 ml	Jušne osnove
1 žlica	Masla
1 ščepec	♦ Poper črni celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 žlica	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Muškatni orešček mleti
	Oljčno olje

Za sirovo omako

250 ml	Mleka
3 žlice	Naribanega sira
1 ščepec	♦ Poper črni celi

- 1 Na kocke narezano korenje zavrite s smetano in jušno osnovo ter kuhajte do mehkega.
- 2 Po okusu začinite s kajenskim poprom, muškatnim oreščkom in soljo.
- 3 Z ročnim mešalnikom zmešajte v zelo gladek pire in nato vmešajte maslo.
- 4 Prepolovljeno korenje začinite s soljo in vanilinim sladkorjem. Korenje natrite s rastlinskim oljem, položite ga na pekač ter in pecite približno 12 minut v pečici segreti na 160 °C.
- 5 Zavrite mleko in primešajte sir, dokler ne nastane kremasta omaka. Po okusu začinite s soljo in poprom.
- 6 File dimljene postrvi nekaj minut pred postrežbo segrejte v pečici pri 50 °C.

