



Krompirjevi polpeti z dimljeno postrvjo

⌚ 30—40 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Filejev dimljene postrvi
1 kg	Mokastega krompirja
2	Jajci
100 g	Pšenične moke
100 g	Mlade špinače
200 g	Kisle smetane
20 g	Naribanega svežega hrena
2 žlici	Limoninega soka
2 žlici	Oljčnega olja
1 žlica	♦ Paprika sladka
1 ščepec	♦ Muškatni oreh celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

- 1 Krompir olupite in ga z ribežem grobo nastrgajte. Nato ga za kratek čas namočite v hladno vodo, da izperete škrob.
- 2 Pečico segrejte na 170 °C. Krompir odcedite na cedilu, nato pa iz njega dobro iztisnite preostalo vodo, da je suh, kolikor je le mogoče.
- 3 Krompir stresite v skledo in ga z jajcema, moko, mleto sladko papriko, morsko soljo in mletim muškatnim oreščkom zmešajte v maso.
- 4 V ponvi segrejte olje. Krompirjevo zmes z žlico naložite v ponev in oblikujte majhne polpete. Slednje pri srednji temperaturi na obeh straneh pražite 3 minute, dokler niso zlato rjavi. Nato vstavite v pečico za 10 minut.
- 5 Priprava omake: Hren drobno naribajte in dajte manjšo količino na stran za okras. Preostanek zmešajte s kisló smetano, soljo in poprom, da dobite gladko zmes.
- 6 Mlado špinačo operite in stresite v skledo. Nato jo marinirajte z oljčnim oljem, limoninim sokom, morsko soljo in mletim poprom.
- 7 Polpete postrezite s fileji dimljene postrvi. Okrasite z malo mlade špinače ter omako iz kisle smetane in hrena, nato pa uživajte.

