



Morcovi cu cremă de branză și păstrăv afumat

🕒 35—45 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

- 1 Taie morcovii cubulețe, apoi pune-i la fiert cu smântâna și supa de legume până se înmoaie.
- 2 Condimentează cu Piper de Cayenne, nucsoară și sare, după gust.
- 3 Amestecă până se formează un piure foarte neted cu un blender de mână, iar apoi se amestecă untul.
- 4 Condimentează morcovii tăiați cu sare și zahăr vanilat. Unge-i cu ulei vegetal și grătește-i pe o foaie de copt în cuptor la 160 °C timp de aproximativ 12 minute.
- 5 Fierbe laptele și amestecă cașcavalul până formează un sos cremos. Condimentează cu sare și piper după gust.
- 6 Încălzește fileul de păstrăv afumat în cuptor la 50 °C timp de câteva minute înainte de servire.

Ingrediente 6 Porții

◆ = Kotányi Produkte

1 bucată	File de păstrăv afumat
500 g	Morcovi, curățați și tăiați cubulețe
4 bucăți	Morcovi mici, curățați și înjumătățiți
150 ml	Smântâna de gătit
150 ml	Supă de legume
1 lingură	Unt
1 vârf	◆ Piper negru boabe
1 vârf	◆ Sare de mare iodată
1 linguriță	◆ Baton vanilie de Bourbon întreg
0.5 linguriță	◆ Chili Piper de Cayenne măcinat
1 vârf	◆ Nucsoară măcinată
	Ulei vegetal

Pentru crema de branză

250 ml	Lapte
3 linguri	Cașcaval ras
1 vârf	◆ Piper negru boabe
1 vârf	◆ Sare de mare iodată

