



# Mrkva na dva spôsoby so syrovým dipom a údeným pstruhom

⌚ 35—45 Min 

## Príprava

### Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                              |
|----------|----------------------------------------------|
| 1 ks     | Filet z údeného pstruha                      |
| 500 g    | Mrkvy, ošúpané a nakrájané na kocky          |
| 4 ks     | Malé mrkvy, ošúpané a prekrojené na polovice |
| 150 ml   | Šľahačka                                     |
| 150 ml   | Zeleninový vývar, číry                       |
| 1 PL     | Maslo                                        |
| 1 štipka | ♦ Čierne korenie celé                        |
| 1 štipka | ♦ Morská soľ jedlá jódovaná                  |
| 1 ČL     | ♦ Vanilkový cukor<br>Bourbon                 |
| 0.5 ČL   | ♦ Kajenská paprika mletá                     |
| 1 štipka | ♦ Muškátový orech mletý<br>Zeleninový olej   |

### Na syrový dip

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 250 ml   | Mlieko                      |
| 3 PL     | Syr Bergkäse, strúhaný      |
| 1 štipka | ♦ Morská soľ jedlá jódovaná |
| 1 štipka | ♦ Čierne korenie celé       |

- 1 Mrkvu nakrájanú na kocky so smotanou a vývarom prived'ťe do varu a uvarte do mäkka.
- 2 Ochuťte kajenským korením, muškátovým orieškom a soľou.
- 3 Tyčovým mixérom rozmixujte na veľmi hladké pyr  a potom vmiešajte maslo.
- 4 Nakrájan  mrkvu ochuťte soľou a vanilkovým cukrom. Potrite rastlinným olejom a grilujte približne 12 minút na plechu v rúre pri teplote 160  C (320  F).
- 5 Prived'ťe mlieko do varu a primiešajte k nemu syr, kým sa nevytvorí kr mov  omáčka. Ochuťte soľou a korením.
- 6 Pred pod van m na niekoľko minút prihrejte filet z údeného pstruha v rúre pri teplote 50  C (122  F).

