



Pastrva i pita od krumpira s ružmarinom i koprom

🕒 40–50 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C (320 °F).
- 2 Ogulite krumpir, naribajte na trakice ili narežite na tanke ploške. Pomiješajte krumpir sa začinima i posolite.
- 3 Krumpir stavite u silikonske kalupe.
- 4 Pomiješajte jaja i vrhnje te prelijte preko krumpira. Pecite u pećnici 30 minuta. Zatim ostavite da se odmara približno pet minuta.
- 5 Operite pastrvu i osušite papirnim ubrusom. Namažite začinima za ribu iznutra i izvana te popržite 8 – 10 minuta s obje strane na tavi s maslacem.
- 6 Operite salatu, natrgajte u zdjelu i pomiješajte s umakom od začinskog bilja za salatu, solju, paprom, uljem, octom, senfom i medom.
- 7 Filetirajte pastrvu, prebacite pite od krumpira na tanjure i poslužite sa salatom i narezanim limunom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom. Svježe pastrve

0.5 vrećica ♦

Limun za serviranje

Za pite od krumpira

4 kom. Srednje velikih krumpira

2 Jaja

100 ml Vrhnja

1 čajna žličica ♦ Ružmarin sjeckani

1 čajna žličica ♦ Kopar usitnjeni

1 prstohvat ♦ Muškatni oraščić cijeli

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

Za salatu

4 Šaka zelene salate (bilo koje vrste)

1 jušna žlica Senfa

1 čajna žličica Meda

2 jušne žlice Jabučnog octa

1.5 jušna žlica Maslinova ulja

0.5 čajne žličice ♦ Začinsko bilje za salatu

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

1 prstohvat ♦ Papar šareni u zrnu

