



# Картофи рьоци с пушена пъстърва

⌚ 30—40 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Филета от пушена пъстърва
1 kg	Картофи
2 бр.	Яйца
100 g	Пшенично брашно
100 g	Бейби спанак
200 g	Заквасена сметана
20 g	Пресен хрян, настърган
2 с.л.	Лимонов сок
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щунка	♦ Индийско орехче, мляно
Щунка	♦ Морска сол
Щунка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Обелете картофите и ги рендосайте на едро. Накиснете ги в студена вода за кратко време, за да отмиете нишестето.
- 2 Загрейте фурната на 170°C (356°F). Изцедете картофите през сито и ги изстискайте от останалата вода, за да сте сигурни, че са възможно най-сухи.
- 3 Разбъркайте ги в купа заедно с яйцето, брашното, сладкия червен пипер, морската сол и смляното индийско орехче, за да се получи смес.
- 4 Загрейте олиото в тиган. Използвайте супена лъжица, за да оформите „пържолки“ от картофената смес. Опържете ги в тиган, по 3 минути от двете страни до златистокафяво. След това поставете във фурната за 10 минути.
- 5 За да направите соса: Настържете хряна на ситно и отделете малко количество настрана за гарниране. Смесете останалия хрян със заквасената сметана, сол и черен пипер, за да се получи гладка смес.
- 6 Измийте бейби спанака и овкусете със зехтина, лимоновия сок, морската сол и смления пипер.
- 7 Сервирайте картофите рьоци с филетата от пушена пъстърва. Гарнирайте с малко бейби спанак и хрянския дип и се насладете.

