

Картофельные решти с копченой форелью

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите картофель, натрите на крупной терке и ненадолго замочите в холодной воде, чтобы вымыть крахмал.
2. Предварительно нагрейте духовку до 170°C. Слейте воду через сито и отожмите картофель, чтобы он был максимально сухим.
3. Выложите в миску и смешайте с яйцом, мукой, сладкой паприкой, морской солью и молотым мускатным орехом.
4. Разогрейте масло в сковороде. Выложите картофельную смесь на сковороду при помощи ложки и сформируйте небольшие оладьи. Обжаривайте с обеих сторон на среднем огне в течение 3 минут до золотистой корочки. Затем поместите в духовку на 10 минут.
5. Соус: Мелко натрите хрен и отложите немного для сервировки. Смешайте остальной хрен со сметаной, солью и перцем до однородной смеси.
6. Вымойте шпинат, положите в миску и приправьте оливковым маслом, лимонным соком, морской солью и молотым перцем.
7. Подавайте решти с филе копченой форели. Перед подачей украсьте молодым шпинатом и соусом из сметаны и хрена.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Филе копченой форели
1 кг	Рассыпчатый картофель
2	Яйца
100 г	Пшеничная мука
100 г	Молодой шпинат
200 г	Сметана
20 г	Натертый свежий хрен
2 ст. л.	Лимонный сок
2 ст. л.	Оливковое масло
1 ст. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
1 щепотка	Мускатный орех целый
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек