



# Картофельные решти с копченой форелью

🕒 30—40 Мин. 🍴🍴🍴

## Способ приготовления

### 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

- 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.

