



Ribje kroglice s krompirčkom

🕒 80–90 Min   

Priprava

- 1 Fileje osliča v multipraktiku drobno seseklajte in prenesite v skledo. Dodajte ostale sestavine in dobro premešajte. Oblikujte 10 do 12 kroglic.
- 2 Segrejte žar ali ponev, dodajte malo olja in kroglice pecite približno 10 minut, občasno jih obrnite.
- 3 Krompir olupite in narežite na palčke. Zavrite vodo, dodajte kis in krompir ter kuhajte približno 12 minut. Dobro odcedite.
- 4 Olje segrejte na 130 °C. Polovico krompirja cvrite približno 3 minute, nato ga odstranite in pustite počivati 30 minut. Ponovite z drugo polovico.
- 5 Olje ponovno segrejte na 190 °C in krompir cvrite še 3 do 4 minute, da postane zlato hrustljiv. Začinite. Sestavine za omako zmešajte. Postrezite s krompirčkom, ribjimi kroglicami in limoninimi krlji.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za ribje kroglice:

450 g	Filejev osliča
1	Jajce
2 žlici	Drobtin
2 žlici	Naribanega parmezana
1 žlica	Sesekljanega peteršilja
1 žlica	♦ Žar, začimbna mešanica s soljo

Za krompirček:

600 g	Krompirja za cvrtje
30 ml	Kisa
1 žlica	♦ Krompir Original, začimbna mešanica

Za limonino omako:

100 g	Grškega jogurta
40 g	Majoneze
	Sok in lupinica ½ limone
1 žlica	♦ Peteršilj zdrobljeni
	Sol in poper

