



Rösti od krumpira s dimljenom pastrvom

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Fileta dimljene pastrve
1 kg	Krumpira, brašnog
2	Jaja
100 g	Pšeničnog brašna
100 g	Mladog špinata
200 g	Kiselog vrhnja
20 g	svježeg hrena, ribanog
2 jušne žlice	Limunova soka
2 jušne žlice	Maslinova ulja
1 jušna žlica	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić cijeli
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

- 1 Ogulite krumpir, grubo ga naribajte, a zatim nakratko potopite u vodi kako bi se višak škroba isprao.
- 2 Zagrijte pećnicu na 170 °C (356 °F). Ocijedite krumpir u situ i stiskom iscijedite ostatak tekućine kako bi krumpir imao što manje vode.
- 3 Dodajte u zdjelu i pomiješajte s jajetom, brašnom, slatkom paprikom, morskom solju i mljevenim muškatnim oraščićem.
- 4 Zagrijte ulje u tavi. Jušnom žlicom dodajte mješavinu s krumpirom u tavu i formirajte je u malen rösti. Pržite s obje strane 3 minute na srednje jakoj vatri do zlatnožute boje. Zatim stavite u pećicu na 10 minuta.
- 5 Za pripremu umaka: Tanko naribajte hren i odvojite mali dio koji će poslužiti kao ukras. Ostatak pomiješajte s kiselim vrhnjem, solju i paprom u glatku smjesu.
- 6 Operite mladi špinat i začinite u zdjeli maslinovim uljem, limunovim sokom, morskom solju i mljevenim paprom.
- 7 Poslužite rösti s filetima dimljene pastrve. Ukrasite listovima mladog špinata te umakom od kiselog vrhnja i hrena i uživajte.

