



Форель с картофельным кексом с розмарином и укропом

⌚ 40—50 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 шт. Свежая форель
0.5 уп. ♦ Приправа для рыбы
Лимон для сервировки

Картофельный кекс

4 шт. Картофель среднего размера
2 Яйца
100 мл Сливки
1 ч. л.
1 ч. л. ♦ Укроп измельченный
1 щепотка ♦ Мускатный орех целый
1 щепотка ♦ Соль морская

Салат

4 Горсть зеленого салата (листья любого типа)
1 ст. л. Горчица
1 ч. л. Мед
2 ст. л. Яблочный уксус
1.5 ст. л. Оливковое масло
0.5 ч. л. ♦ Травы для салатов
1 щепотка ♦ Соль морская
1 щепотка ♦ 4 перца

- 1 Предварительно нагрейте духовку до 180°C.
- 2 Очистите картофель, натрите на терке полосками или нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте картофель со специями и приправьте солью.
- 3 Выложите картофельную смесь в силиконовые формы.
- 4 Взбейте яйца и сливки и полейте картофель. Запекайте в духовке в течение 30 минут. Затем дайте постоять около 5 минут.
- 5 Вымойте форель и промокните насухо. Натрите рыбу приправой изнутри и снаружи и обжаривайте с обеих сторон в сковороде со сливочным маслом в течение 8–10 минут.
- 6 Вымойте и порвите салат, добавьте в миску и смешайте с соусом с травами, солью, перцем, маслом, уксусом, горчицей и медом.
- 7 Нарежьте форель на филе и подавайте с картофельными кексами, салатом и ломтиками лимона.

