



Zemiakové rösti s údeným pstruhom

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Filety z údeného pstruha
1 kg	Zemiaky, sypké
2 ks	Vajcia
100 g	Pšeničná múka
100 g	Baby špenát
200 g	Kyslá smotana
20 g	Čerstvý chren, strúhaný
2 PL	Citronová šťava
2 PL	Olivový olej
1 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

- 1 Ošúpte zemiaky, strúhadlom ich nahrubo nastrúhajte a krátko ich namočte do studenej vody, aby ste ich zbavili nadmerného škrobu.
- 2 Predhrejte rúru na 170 °C (356 °F). Preced'te zemiaky cez sito a vytlačte zvyšnú vodu, aby boli čo najsuchšie.
- 3 Pridajte do misy a zmiešajte s vajcom, múkou, sladkou paprikou, morskou soľou a mletým muškátovým orieškom, kým sa nevytvorí zmes.
- 4 Na panvici zohrejte olej. Pomocou polievkovej lyžice pridávajte zemiakovú zmes na panvicu a tvarujte malé rösti. Opekajte z oboch strán na strednom stupni 3 minúty do zlatista. Potom vložte do rúry na 10 minút.
- 5 Príprava dipu: Najemno nastrúhajte chren a trochu si nechajte na ozdobenie. Zvyšok zmiešajte s kyslou smotanou, soľou a korením, aby vznikla hladká zmes.
- 6 Umyte baby špenát a v miske premiešajte s olivovým olejom, citrónovou šťavou, morskou soľou a mletým korením.
- 7 Rösti podávajte s fileťami údeného pstruha. Ozdobte baby špenátom, kyslou smotanou a chrenovým dipom a podávajte.

