

Doradca Smaku XIII: Kotlety ziemniaczane z dipem z anchois, odc. 11



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki główne:

ziemniaki	6 sztuk
cebula	1/2 sztuki
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
otręby pszenne	4 łyżek
olej rzepakowy	do smażenia
słonecznik ziarna	1 garść

Do smaku:

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

Koperek liofilizowany Prymat

Na dip:

kefir	90 mililitrów
serek mascarpone	3 łyżki
czosnek	2 ząbki
filety anchois	5 sztuk
szczypiorek	1 pęczek
rzodkiewki	2 sztuki
ogórek	1/2 sztuki

Do dekoracji:

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dip:

Anchois kroimy na mniejsze części, czosnek rozgniatamy końcówką noża, a następnie drobno go siekamy – składniki przekładamy do miski. Do naczynia dodajemy ser mascarpone, po czym całość rozgniatamy łyżką. Ogórka kroimy na pół i wykrawamy z niego gniazda nasienne, po czym kroimy w drobną kosteczkę. Następnie siekamy rzodkiewki oraz szczypiorek. Do miski wrzucamy kawałki ogórka, rzodkiewki oraz szczypiorku. Nasz dip będzie gotowy po dodaniu kefiru.

Kotlety ziemniaczane:

Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę do miski. Czosnek oraz cebulę siekamy na drobne części i dodajemy je do masy ziemniaczanej. Do miski dosypujemy liofilizowany koperek, otręby pszenne, następnie dodajemy jajko i bułkę tartą. Całość wyrabiamy na jednolitą masę, po czym doprawiamy do smaku przyprawą do ziemniaków i frytek. Dodajemy pestki słonecznika i mieszamy wszystkie składniki. Dłonie moczymy w zimnej wodzie, a następnie formujemy naszą masę w kuleczki wielkości orzecha włoskiego, po czym delikatnie je spłaszczamy. Teraz możemy zabrać się za panierowanie. Na blat wysypujemy resztki bułki tartej i obtaczamy w niej kotleciki. Na rozgrzaną patelnię wlewamy odrobinę oleju i smażymy kotleciki na złoty kolor.

Sposób podania:

Dip przekładamy do miseczki i ozdabiamy go świeżym szczypiorkiem. Kotleciki kładziemy na ręczniku papierowym, a następnie delikatnie wyciskamy z nich nadmiar tłuszczu. Kotleciki układamy na talerzu, obok dipu, a następnie dekorujemy je natką pietruszki.