



Kurzemes zivis

AR GARŠU NO KURZEMES

Kraukšķīgas kartupeļu pankūkas ar kūpinātas foreles krēmu

Sastāvdaļas

3 gab vidēja izmēra kartupeļi
1 saldaiss kartupelis
2 TK sviesta
1 ola
3 ĒK kukurūzas cietes
30 g svaiga timiāna
Buntīte diļļu
1 kūpināta forele
300 g krēmsiera
Sāls/Pipari

Pagatavošana

- 1) Nomizo abu veidu kartupeļus un sarīvē uz smalkās rives, tad liek uz sietiņa un nospiež sulu.
- 2) Masai pievieno vienu olu, kukurūzas cieti, svaigi sakapātu timiānu, sāli un piparus un rūpīgi samaisa.
- 3) Uzkarstētā pannā izkausē sviestu un eļļu, ar ēdamkaroti liek mazas pankūciņas un nedaudz saplacina, cep no abām pusēm zeltainas un liek uz papīra dvieļa, lai notek liekā eļļa.
- 4) Kūpinātu foreles gaļu atdala no asakām, sakapā un samaisa ar krēmsieru, sakapātām dillēm, sāli un pipariem viendabīgā un viegli spiežamā masā.
- 5) Masu pilda konditorejas maisā ar vai bez uzgaļa un iespiež kartupeļu pankūkas vidū, dekorē ar svaigi kapātām dillēm vai citrona miziņu, vai viegli marinētiem sarkanajiem sīpoliem.

Ja nav konditorejas maisa, tad masu var likt ar tējkaroti.