

HLAVNÍ CHOD • 4 PORCE

Rybí prsty se salátem

Ryba

600 g bělomasé ryby (bílá či tmavá treska, hejk apod.)
1 lžice nasekané hladkolisté petržele
1 lžice nasekané pažitky
špetka mletého kari koření
50 ml smetany ke šlehání (min. 31 %)
1 bílek
100 g hladké mouky
1 vejce
100 g strouhanky
400 ml slunečnicového oleje na smažení
1 citron k podávání
sůl a čerstvě mletý pepř

Salát

1 ledový salát
2 lžice olivového oleje
šťáva z 1/2 citronu
sůl a čerstvě mletý pepř

1. Asi třetinu ryby pokrájete nahrubo, osolte, opepřete a přidejte nadrobno nasekané bylinky. Zbylou rybu vložte do mixéru, přidejte kari, smetanu a bílek a rozmixujte dohledka. Rozmixovanou směs důkladně promíchejte s nahrubo nakrájenou rybou s bylinkami. Směs rozložte do obdélníkové formy do výšky 1,5 cm. Zakryjte potravinářskou fólií a uložte na 1 hodinu do mrazáku.

2. Do hlubokého talíře vsypte mouku, v dalším rozšlehejte vejce, do třetího vsypte strouhanku. Vychlazenou rybí hmotu nakrájejte na hranoly, osolte a postupně je obalte v mouce, vejci a strouhance. Nakonec je osmažte v rozpáleném oleji ze všech stran dozlatova. Osmažené prsty nechte okapat na papírové utěrce, která vsákne přebytečný tuk.

3. Salát natrhejte, osolte, opepřete a promíchejte s olejem a citronovou šťávou. Podle chuti mírně oslaďte.

4. Osmažené rybí prsty podávejte se salátem a citronem.

DESERT • 8-12 KOUSKŮ

Tarte Tatin

Suroviny

100 g třtinového cukru
2–3 lžice másla
4 jablka, oloupaná, zbavená jádřince a nakrájená na plátky
250 g listového těsta
mouka na pomoučení
1 vejce, rozšlehané

1. Troubu předehřejte na 180 °C. Do pánve vsypte cukr a na středním stupni ho rozpouštějte. Hlíďtejte, aby se nepřipálil. Až bude mít krásnou jantarovou barvu, vmíchejte máslo.

2. Trochu karamelu vlijte do koláčové formy, pokladte jablky a zalijte zbylým karamellem.

3. Listové těsto rozválejte na pomoučené ploše, vykrojte z něj plát velikosti formy a zakryjte ji těstem. Potřete vejcem a vložte do předehřáté trouby. Pečte zhruba 30 minut dozlatova.

4. Upečený koláč nechte pár minut zchladnout a poté jej vyklopte.