



## Grillitud meriforell ja kartulikakk

*Kartulikakuke annab maitset ja ilmet kala- ja lihatoitude lisandina. Soovi korral võite riivitud kartulile lisada erinevaid juurvilju või seeni, et anda veelgi rohkem erinevaid varjundeid.*



4 IN 15-30 MIN

600 g forellifileed

4 tomatit

100 g suhkruberneid

400 g kartulit

soola

pipart

selitatud võid (kuumutage potis või kuni vadak hakkab eralduma, võtke pott tulelt – kasutage või läbipaistvat osa)

1. Riivige esmalt kartulid ja pigistage vedelik nt köögirätiku või marli abil hoolikalt välja.
2. Ajage pann eriti kuumaks, lisage sellele selitatud või ning nii palju riivitud kartulist, et sellest saaks suruda tiheda õhukese „pannkoogi“.
3. Kūpsetage kuldpruuniks ja pöörake nt taldriku abil teine pool ning kūpsetage ka see. Maitsestage soola ja pipraga.
4. Kūpsetage kala samas selitatud võis nahk allpool peaaegu kūpseks. Seejärel pöörake teine pool ja kūpsetage veel minut.
5. Lõpetuseks viilutage herned ja tomatid ning kuumutage need pannil kiiresti läbi.

### Joogisoovitus

Forelli ja kartulikakukeste juurde sobib ka punane vein, mida tuleks serveerida pisut jahutatult.