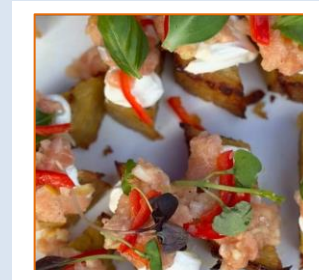


# Eestipärane forellitartar, kartuliröst, nõrutatud hapukoor, õun, suvikõrvits, sibul, küüslauk

## Koostisosad

### Kartuliröst (ilma munata)

- 400 g kartuleid (jahused sordid, nt Gala või Laura)
- 2 spl nisujahu
- 1 küüslauguküüs (peeneks hakitud)
- näpuotsatäis soola
- pipart maitse järgi
- praadimisõli (nt rapsiõli)



### Nõrutatud hapukoor

- 200 g hapukoort (20% või suurema rasvasisaldusega)
- näpuotsatäis soola

### Forellitartar

- 200 g värsket forellifileed (nahata)
- 1 väiksem punane sibul (väga peeneks hakitud)
- 1 väiksem hapukas õun (nt Granny Smith, täringuteks lõigatud)
- 1 väike suvikõrvits (õhukesteks kuubikuteks lõigatud)
- 1 spl sidrunimahla
- 1 spl hakitud värsket tilli
- soola ja pipart maitse järgi
- 1 tl magusat tšillikastet
- ½ tl vürtsköömneid

## Tööjuhend

### 1. Nõrutatud hapukoore valmistamine

1. **Hapukoore nõrutamine:** asetage sõelale puhas marli või köögirätik ning vala sinna hapukoor. Lase hapukoorel nõrguda külmkapis umbes 1–2 tundi, kuni liigne vedelik on eraldunud ja hapukoor muutub paksemaks ja kreemiseks.
2. **Maitsestamine:** maitsesta nõrutatud hapukoor näpuotsatäie soolaga ja sega õrnalt läbi. Pane kõrvale.

### 2. Kartulirösti valmistamine

1. **Kartulite ettevalmistamine:** koori kartulid ja riivi need jämeda riiviga. Pane riivitud kartul köögirätikule ja pigista välja liigne vesi. See aitab röstil krõbedam jääda.
2. **Kartulite maitsestamine:** Aseta kuivemaks pigistatud kartulid kaussi, lisa nisujahu, hakitud küüslauk, sool ja pipar. Segage hästi läbi.
3. **Prae rösti:** Kuumuta pannil õli keskmisel kuumusel. Vormi kartulimassist peopesas lapikud röstitid ja prae neid pannil 3–4 minutit mõlemalt poolt, kuni need on kuldpruunid ja krõbedad. Tõsta valmis röstitid majapidamispehklele, et liigne õli ära nõrguks.

### 3. Forellitartari valmistamine

1. **Forelli ettevalmistamine:** lõika värsket forellifileed väikesteks kuubikuteks ja pane need kaussi.
2. **Õun ja suvikõrvits:** lõika õun ja suvikõrvits väikesteks kuubikuteks ning lisa forellile.
3. **Sibul ja maitsestamine:** lisa forelli juurde peeneks hakitud punane sibul, sidrunimahl ja hakitud till. Maitsesta soola ja pipraga.
4. **Magus tšillikaste:** lisa 1 tl magusat tšillikastet ja sega kõik koostisosad õrnalt kokku. Lase tartaril vähemalt 10–15 minutit maitsestuda.

### 4. Kokkupanek ja serveerimine

1. **Serveerimine:** asetage taldrikule kartuliröstitid.
2. **Nõrutatud hapukoor:** lisa rösti peale lusikatäis nõrutatud hapukoort.
3. **Forelli tartar:** tõsta forelli tartar õrnalt rösti ja hapukoore peale.
4. **Viimistlus:** soovi korral lisa peale veel veidi hakitud tilli või magusat tšillikastet kaunistuseks.