



Merikoivula kuldseid haugikotletid

Toosikannu kokad eesotsas peakokk Sander Lehtojaga tootlustasid hiljuti Merikoivulas mitmepäevast seltskondlikku kala-püügivõistlust ja kui ahvenaid suitsutasid külalised ise, siis hõrkude haugikotlettide valmistamine usaldati siiski professionaali hoolde. Esitlemegi siinkohal Kalastaja lugejate rõõmuks värskelt püütud haugist tehtud kotlettide retsepti. Hõrgutised kadusid laualt igatahes kiiremini kui loojuv päike saarte taha. Häid maitseelamusi!



Koostisosad

- 1 kg haugifileed
- 1 suurem sibul
- 250 g peekonit
- 2 muna
- Peoga riivsaia
- Hapukoort
- Tilli
- Soola
- Pipart
- Sidrunimahla
- Kalapuljongit
- Vöid

Valmistamine

Fileeri haug ja lase läbi hakklihamasina. Lõika peekon ja sibul kuubikuteks ning lisa hakkmassile. Lisa sinna veel muna, riivsaia, hapukoor ja till. Maitsesta segu soola, pipra ja sidrunimahla ning kui kodus juhtub olema, lisa ka natuke kalapuljongit. Sega kõik ühtlaseks massiks (mida vähem segada, seda õhulisem ja pehmem tulemus jääb).

Vormi sobiva suurusega kotletid ning prae keskmisel kuumusel võis mõlemalt poolt kuldseks. Paku juurde külma tartarkastet ja veerand sidrunit või laimi. Või lausa mõlemat!

Vaata täpsemalt meie eestikeelselt kodulehelt
merikoivula.fi

