

Krumplipuffer füstölt hússal



Főétel

Receptforma



30 Percek

Elkészítés



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4-8 személyre

600 g krumpli
1 hagyma
20 g liszt
3 tojás
Só
2 EK védett stájer tökmagolaj
Friss zöldfűszerek ízlés szerint (pl. kapor, petrezselyem, majoranna, stb.)

Füstölt hús (pisztráng, ponty, lazac ...) a töltés a tetejére

Elkészítés

A krumplit meghámozzuk és finoman reszeljük, a levét kinyomjuk. A hagymát ugyancsak megpucoljuk, apróra vágjuk és amarádék hozzávalókkal a burgonyamasszával össze- keverjük Egy serpenyőben nem magas hőfokon, kis adagokban mindkét oldalon arany sárgára sütjük, és felhasználás előtt laposra nyomjuk.

A puffereket egy darab füstölt hússal a tetején tálaljuk.

Tipp: A pufferek kiíválóan alkalmasak előételnek és hidegen is élvezhetők. Főételként különböző salátavariációk kínálhatók hozzá.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch