Syrové fašírky so zelerovo-zemiakovým pyré utopené v rajčinovej omáčke

Potrebujeme

- - Na syrové fašírky potrebujeme:
- - 350 g syra Karička tehla
- - 3 vajcia, soľ, korenie
- - 3 lyžice strúhanky (alebo ovsené vločky) a strúhanku na obaľovanie
- - olej na vysmážanie
- - Na rajčinovú omáčku (v malom hrnci) potrebujeme:
- - lyžicu špaldovej múky, trocha olivového oleja
- - domáci pretlak
- - malú cibuľku
- - strúčik cesnaku
- - pár listov bazalky
- - soľ, korenie
- - Na pyré potrebujeme:
- - zemiaky a polovicu zeleru
- - soľ, kúsok kravského masla a mlieko

Postup

Zemiaky si umyjeme, nakrájame na mesiačiky, zeler očistíme a taktiež nakrájame, ale na menšie slížiky, osolíme a dáme variť. Keď sú zemiaky uvarené, scedíme vodu, vhodíme pláty masla a zakryjeme, aby sa roztopilo. Následne vlejeme mlieko a rozmixujeme.

Na olivovom oleji si spravíme zásmažku a vlejeme pretlak, ja som varila omáčku z môjho domáceho, kde sa už všetky menované ingrediencie nachádzajú. Ak by ste pracovali s kupovaným pretlakom, stači najprv opražiť nadrobno nakrájanú cibuľku a pretlačený cesnak, poprášime múkou a vlejeme pretlak. Pridáme nakrájané bazalkové listy (asi 5 ks do malého hrnca), osolíme, okoreníme, povaríme a mixneme mixérom.

Karička tehlu si nastrúhame do misky, pridáme 3 vajcia, soľ podľa chuti, korenie a tri lyžice múky (poprípade vločky), necháme asi 5 minút odstáť, premiešame a môžme formovať malé fašírky, ktoré obalíme v strúhanke a hádžeme do rozohrateho oleja. Hotové fašírky servírujeme s pyré a omáčkou, ktoré nakoniec posypeme petržlenovou vňaťou.

Tento recept nám posiela:	Juraj z Bojnej
náročnosť:	vysoká
čas:	50 minút
porcie:	4