

Kartulipannkook külmsuitsulõhe ja remulaadkastmega

180 g šalottsibulat
2 muna
200 g külmsuitsulõhet
20 g porrut
50 g porgandit
20 g mugulsibulat
70 g majoneesi
150 g hapukoort
800 g kg kartulit



Koori ja riivi kartul. Pressi kartulist vesi välja (kasuta sõela). Viiluta šalottsibul ja kuumuta pannil, kuni sibul on klaasjas. Pane jahtuma. Sega kokku kartul, jahtunud sibul, muna ning maitsesta soola ja pipraga. Tõsta segu lusikaga keskmise kuumusega pannile ja pressi laiemaks. Küpseta mõlemalt poolt kuldpruuniks.

Haki porru, porgand ja mugulsibul väikesteks kuubikuteks. Kuumuta köögiviljad pannil kuni need on pehmed, pane jahtuma. Sega kokku majonees, hapukoor ja köögiviljad ning maitsesta soola ja pipraga.

Serveeri soojad kartulipannkoogid koos külmsuitsulõhe ja remulaadkastmega.

Retsepti autor Timo Siim