Krompir salata sa ukiseljenom skušom i Ostkaka – švedski desert

Krompir salata sa ukiseljenom skušom

500 g fileta skuše

Suva salamura za skušu

3 kašike sitne kuhinjske soli
3 kašike kristal šećera
1 kašika crnog bibera mlevenog

Marinada za kiseljenje skuše

500 ml jabukovog sirće
1 kašika kristal šećera
4 lovorova lista
1,5 kašika suve slačice
1 kašika bobica kleke
½ limuna
1 glavica crvenog luka

Krompir salata

1 kg krompira
1 kašika suvog začina
50 ml suncokretovog ulja
1 veza sveže mirođije
½ kašičice kuhinjske soli
¼ kašičice mlevenog crnog bibera
2 kašike marinade za kiseljenje
1 glavica crvenog luka iz marinade

Za serviranje

peršun
mirođija

Način pripreme

Marinirana skuša

Suva salamura za skušu: Skušu iseći na manje komade, suve začine spojiti, a zatim utrljati u ribu. Složiti u poklopljenu posudu i ostaviti na nekolikor sati u frižider. Kada je riba dovoljno usoljena oprati je pod mlazom hladne vode, a zatim je osušiti.

Marinada za ukiseljenu skušu: Staviti sve sastojke u manju šerpu, spustiti na

zagrejanu ringlu i dovesti do tačke ključanja. Skloniti sa strane da se ohladi. Kada se dovoljno ohladilo, mlaku marinadu preliti preko ribe. Između slojeva ribe stavljati tanke kolutove svežeg limuna i crven luk isečen na tanka rebarca. Kada je riba prekrivena skroz sa marinadom, poklopiti je i koristiti za nekoliko sati. Ovako ukiseljena skuša može se čuvati u frižideru 3-4 nedelje.

Krompir salata: Krompir iseći na jednake kocke i staviti u hladnu i posoljenu vodu da se kuva. Kada je krompir skuvan (manje nego za pire) ohladiti ga. Iskoristiti marinadu od ribe i začiniti salatu. Dodati začine i složiti komade ribe preko začinjenog krompira. Salatu dekorisati svežom mirođijom i peršunom.

Ostkaka – švedski kolač od sira

500 g sitnog sira
100 g badema
60 g pšeničnog belog brašna
300 g neutralne pavlake
3 jaja
100 g kristal šećera
1 kesica vanilin šećera
1 limun

Za podmazivanje kalupa

50 g margarina sa maslacom

Za serviranje kolača

100 g voćnog namaza od crnih ribizli
50 g veganske kreme za šlag
nekoliko listova sveže nane
1 limun

Način pripreme

Ostkaka: Zagrejati rernu na 200°C i margarinom podmazati posudu za pečenje. Pomešati sitan sir, brašno, jaja, neutralnu pavlaku, šećer i rendanu koru od limuna. Bademe samleti, pa dodati u smesu. Izliti u podmazan pleh i peći 45 minuta. Kada dobije zlatnobraon boju izvući napolje i ostaviti da se ohladi.

Serviranje kolača: Preko jedne porcije kolača servirati šlag krem, namaz od crnih ribizli i rendanu koru od limuna. Sve dekorisati svežom nanom.