TATRA-BATAADIKOTLETID

Retsept: Mari-Liis Ilover

400 g bataati (üks keskmine)
1 dl Veski Mati tatart
3 dl vett
1 väike sibul
1 väike porgand
Oliiviõli
Seesamiseemneid
Maitseks lisa ka: garam masalat, jahvatatud vürtsköömneid, jahvatatud koriandrit, karripulbrit, tšillipulbrit või midagi muud meelepärast
Soola, pipart

Valmistamine

Tükelda bataat väikesteks tükkideks. Vala tükid küpsetuspaberiga kaetud ahjupannile. Lisa veidi õli ja soola. Küpseta ahjus 180 kraadi juures 20 minutit. Seejärel püreesta bataat. Prae tatar pannil õlis läbi. Vala potti, lisa vesi ja sool. Keeda tatar pehmeks. Haki sibul. Tükelda, riivi porgand jämeda riiviga. Kuumuta pannil 1 supilusikatäis õli. Lisa sibul ja kuumuta umbes 5 minutit. Lisa riivitud porgand. Prae madalal kuumusel veel 5-10 minutit. Vala panni sisu juurde kaussi. Lisa bataadipüree ja tatar. Maitsesta segu meelepäraste vürtside, soola ja pipraga. Vormi kotletid. Puista neile mõlemale küljele seesamiseemneid. Prae kotletid pannil õlis mõlemalt küljelt kuldseks. Kotlette võib küpsetada ka ahjus, 20 minutit ühelt ja 20 minutit teiselt küljelt. www.veskimati.ee