



RÖSTI

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Riivi kartulid ja bataat ning sega omavahel. Puista peale soola ning lase seista umbes 30 minutit. Jäta sõelale nõrguma või eemalda liigne vesi majapidamispaberiga. Seejärel lisa sibul ja jahu ning sega ühtlaseks massiks. Vajadusel lisa jahu, et taigen püsiks ilusti koos. Vormi käte vahel väiksemad pätsid ja küpseta 180-kraadises ahjus 25-30 minutit, kuni pätsid on kuldpruunid. Serveeri kohe, lisades röstile meelepärast dipikastet ja hakitud ürte. Röstid on Šveitsist pärit roog, mis koosneb peamiselt kartulist. Omal ajal oli tegu Berni farmerite hommikusöögiga, kuid praegu naudetakse röstid igal pool Šveitsis ja mujalgi maailmas on see tuntud.

- 4 kartulit
- ½ bataati ehk maguskartulit
- 1 spl soola
- 1 sibul, peenelt viilutatud
- 4 spl Veski Mati Eriti hea nisujahu
- Hakitud ürdid
- Dipikaste