



Jēra fileja pesto mērcē ar kartupeļu biezeni un ķiplokiem



4 45-60 MIN

Nepieciešams

500g jēra filejas

Pesto mērcē:

100ml saulē kaltētu tomātu

100ml majonēzes

50ml lociņu

50ml sakapāta bazilika

2 saspīstas ķiploka daiviņas

1 ēdamkarote Dižonas sinepju

2 ēdamkarotes rīvēta parmezāna

melnie pipari

Ķiploku kartupeļu biezenim:

800g miltainu kartupeļu

300ml saldā krējuma

100ml ūdens

6 ķiploka daiviņas

1 tīmiāna zariņš

100g sviesta

Pagatavošana

1. Nosusiniet eļļu no saulē kaltētiem tomātiem ar virtuves dvieli, un sagrieziet tomātus plānās šķēlītēs. Smalki sakapājiet lokus, baziliku un ķiploku, un sarīvējiet parmezānu. Sajauciet visu bļodā
2. Apcepjiet jēra fileju pannā no abām pusēm, un pievienojiet sāli un piparus. Ielieciet filejas cepešpannā un pārklājiet ar vienmērīgu tomātu pesto kārtu.
3. Cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā aptuveni 8-10 minūtes, un tad ļaujiet gaļai 5 minūtes 'atpūsties'. Tas ļauj šķidrums gaļā ievilkties, kas uzlabo tās garšu.
4. Pagatavojiet ķiploku kartupeļu biezeni. Nomizojiet kartupeļus un vāriet, kamēr mīksti. Sabierziet tos biezenī.
5. Ievietojiet pārējās biezeņa sastāvdaļas katlā un uzvāriet, tad pievienojiet kartupeļus. Samaisiet vienmērīgā biezenī.