

# Vaivorykštinio upėtakio filė su krienyų grietinėle



Upėtakio filė: 400 g vaivorykštinio up-  
ėtakio filės  
400 g alyvuogių aliejaus  
40 g druskos  
40 g cukraus  
2 vnt apelsino žievelės

Upėtakio ikrai: 80 g upėtakio ikry

Krienyų grietinėlė: 50 g krieno šaknies  
350 g DVARO  
grietinėlės  
6,4 g druskos

40 g nasturtos  
(arba tinka česnakų  
laiškai, svogūnų laiškai)

Uptėtakio filė – upėtakio filė pabarstyti cukrumi, druska bei tarkuota apelsino žievele. Suvynioti į plėvelę ir palikti šaldytuve per naktį. Išėmus iš plėvelės žuvį nuplauti po šaltu vandeniu ir gerai nusausinti. Virti alyvuogių aliejaus vonelėje (52 °C) apie 10-12 minučių.

Krienyų Grietinėlė – krienus sutarkuoti per smulkią tarką, sumaišyti su DVARO grietinėle ir palikti uždarame inde nuo 1 iki 24 valandų (kuo ilgiau laikoma – tuo labiau jausis krienyų skonis ir grietinėlė taps kiek aštresnė). Po to grietinėlę reikia nukošti per sietelį ir išplakti iki standžios konsistencijos, kai grietinėlė yra puri, tačiau laiko formą.

Prie šio patiekalo puikiai tinka skrudintos (arba ne) pieno duonos riekelė.