Krém ze žlutého hrachu, grilovaný filet ze pstruha, omáčka z pečeného česneku

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Žlutý hrách namočíme na 30 minut, vložíme bujón a pak vaříme ve vývaru. Přidáme majoránku, máslo a 3 dcl smetany. Necháme na pánvi zkaramelizovat cukr, přidáme najemno nasekaný česnek (3 větší stroužky) a nakonec zbytek másla. Zalijeme 1 dcl smetany. Omáčku rozmixujeme dohladka. Filet ze pstruha ochutíme solí, nařízneme kůži a zprudka opečeme na oleji. Hned podáváme.

Ingredience

- **Česnek** - 3 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený 450 g** - 600 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 40 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Majoránka 7 g** - 3 g
- **Lagris hrách žlutý loupaný půlený 500 g** - 300 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 400 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE