

Krém ze žlutého hrachu, grilovaný fileť 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. Fileť ze pstruha ochutíme solí, nařizneme 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 kamenná s jodem 1 000 g - 4 g
- Bez lepku Zeleninový bujón 56 g - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

