

Krém zo žltého hrachu, grilovanú filetu zo pstruha, omáčku z pečeného cesnaku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Žltý hrach namočíme na 30 minút, vložíme bujón a potom varíme vo vývare. Pridáme majorán, maslo a 3 dl smotany. Necháme na panvici skaramelizovať cukor, pridáme najemno nasekaný cesnak (3 väčšie strúčiky) a nakoniec zvyšok masla. Zalejeme 1 dl smotany. Omáčku rozmixujeme dohladka. Filetu zo pstruha ochutíme soľou, narežeme kožu a sprudka opečieme na oleji. Hneď podávame.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 5 g
- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 600 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Smotana na šľahanie** - 400 g
- **Maslo** - 40 g
- **Majoránka sušená** - 3 g
- **Zeleninový bujón** - 40 g
- **Hrach žltý** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

