



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

Recepty



Hlavní chody



Pro každý den



45 min



4



3.0

2389



Budete potřebovat

Žlutý púlený hrách 300 g

Máslo

Olej olivový

Sůl

Česnek 3 větší stroužky

Cukr 1 lžíce

Smetana	4 dcl
Pstruh filet bez kosti	600 g
Majoránka	
Zeleninový vývar	0,5 l

Příprava receptu

Žlutý hrách namočíme na 30 minut a pak vaříme ve vývaru. Přidáme majoránku, máslo a 3 dcl smetany. Necháme na pánvi zkaramelizovat cukr, přidáme najemno nasekaný česnek a nakonec máslo. Zalijeme 1 dcl smetany. Omáčku rozmixujeme dohladka.

Filet ze pstruha ochutíme solí, nařízeme kůži a zprudka opečeme na oleji. Hned podáváme.



Hrách Žlutý Půlený