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

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

45 min

4



3.0

2404

Budete potřebovat

Žlutý půlený 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, nařízneme kůži a zprudka opečeme na oleji. Hned podáváme.



Hrách Žlutý Půlený