

Losos s hrachovou kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- slanina 3 plátek
- na smažení olivový olej 1 ks
- steaky z lososa 2 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mražený hrášek 400 g
- smetana ke šlehání 50 ml
- máslo 2 lžíce
- podle potřeby pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Slaninu nakrájíme na nudličky a osmahneme na trošce oleje. Až bude křupavá, dáme ji bokem. Steaky z lososa osolíme a osmažíme ve výpeku ze slaniny. Pečeme podle tloušťky steaku 1-3 minuty po jedné a 4-6 minut po druhé straně.

V hrnci necháme vařit vodu, do které přidáme 2 stroužky česneku. Přisypeme hrášek a vaříme asi 3 minuty. Poté hrášek přecedíme a spolu s půlkou stroužku česneku, který se vařil s hráškem, dáme do mixéru. Přidáme smetanu, máslo, sůl i pepř a vše rozmixujeme.

Osmážené steaky z lososa posypeme křupavou slaninou a podáváme společně s hrachovou kaší.

Poznámka:

Hrášek by se neměl vařit příliš dlouho, jinak ztratí svou krásně svěží barvu.