

Losos v jáhlách s hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- jáhly 250 g
- sůl 1 špetka
- petrželka 1 svazek
- chilli paprička 2 ks
- sezamová semínka 50 g
- losos bez kůže 600 g
- bílek 1 ks
- šalotka 2 ks
- olivový olej 4 lžíce
- čerstvý zázvor 1 ks
- zelené fazolky 200 g
- cukrový hrášek 200 g
- cukr 0.5 lžička
- majonéza 100 g
- šafrán 1 špetka
- bílé víno 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Jáhly dvakrát spaříme horkou vodou, pak je uvaříme ve slané vodě doměkka. Scedíme anecháme vychladnout. Petrželku a chilli papričku nakrájíme, přidáme se sezamovými semínky k jáhlám. Podle potřeby osolíme a promícháme.

Filet z lososa položíme na folii a potřeme bílkem. Navrstvíme na něj olovinu jáhlové směsi a pomocí

folie otočíme. Bílkem potřeme i druhou stranu a nanese zbylou jáhlovou směs. Přes filet položíme folii a jáhly k rybě dobe přitiskneme.

Folii odstraníme a rybu vložíme do zapékací formy s pečícím papírem. Pokapeme dvěma lžicemi oleje a pečeme 15 minut a pak necháme odpočinout. naporcujeme.

Mezitím připravíme zeleninu. Šalotku nakrájíme nadrobno a necháme zpěnit na oleji. Nastrouháme k ní zázvor a osmahneme. Přidáme překrájené fazolky a hrášek a podusíme. Posypeme cukrem a orestujeme. Osolíme, rozdělíme na talíře a přidáme lososa. Podáváme se šafránovou majonézou, kterou jsme připravili ze šafránu, majonézy a bílého vína.