Losos s dýňovo - bramborovým pyré

Jiří Štift

Ingredience

- 4 filety z lososa
- brambory — 0,5 kg
- ½ kg dýně
- cibule — 1
- slanina anglická — 4 plátek
- 20 dkg zelených fazolek
- 2 dcl kuřecího vývaru
- 2 dcl červeného vína
- Tymián, sůl, pepř
- cukr
- máslo
- olej olivový

Postup

Brambory a dýni uvaříme do měkka, smícháme a rozmixujeme na hladké pyré. Ochutíme solí, pepřem a tymiánem. Kuřecí vývar a víno svaříme na dvě třetiny objemu, dochutíme cukrem, solí a trochou tymiánu. Hotovou omáčku zahustíme podchlazeným máslem. Rybu opečeme na oleji z obou stran, stačí 2 minuty na každé. Pak dáme na několik minut dopéci do trouby. Slaninu nakrájíme ne kostičky, stejně jako cibuli a obojí opečeme na másle. Přidáme zelené fazolky a vše prohazujeme na pánvici ne dvě minuty. Ochutíme trochou soli a pepře. Na talíře rozprostřeme pyré, na ně uložíme opečené filety a přelijeme omáčkou z vývaru a vína. Vedle naskládáme fazolky.

Zdroj: cilka.eu