

## Pečený losos s hráškovým pyrém

**Počet porcií:** 2

### Suroviny:

#### Hráškové pyrém

- 200 g mrazeného hrášku
- 1 stredne veľká cibuľa (cca 80 g)
- 4 strúčiky cesnaku (cca 15 g)
- Podravka NATUR zeleninový bujón
- 500 ml vody
- 1 PL šťavy z citróna
- soľ, čierne korenie

#### Losos

- 300 g lososa s kožou
- 40 g roztopeného masla
- ½ citróna
- Podravka NATUR korenie na ryby
- tymian

### Postup prípravy:

#### Hráškové pyrém

1. Do hrnca nalejeme vodu, pridáme rozmrazený hrášok, cibuľu, cesnak a zeleninový bujón. Občas zamiešame, aby sa bujón rozpustil. Privedieme do varu a potom varíme ešte 5 až 7 minút.
2. Zmes precedíme cez sitko (vývar zatiaľ odložíme). Uvarený hrášok, cibuľu a cesnak rozmixujeme a pridáme ešte 2 – 3 lyžice vývaru pre vláčnejšiu konzistenciu. (Zvyšný vývar môžeme použiť napríklad pri varení zemiakov, ktoré sa tiež výborne hodia k tomuto pokrmu.)
3. Rozmixovanú zmes dochutíme soľou, čiernym korením, šťavou z citróna a prepasírujeme cez sitko.

## Losos

1. Lososa nakrájame na porcie.
2. Plech potrieme trochou masla a zvyškom rovnomerne polejeme lososa otočeného kožou nadol.
3. Posypeme korením na ryby, navrch dáme tenký plátok citróna a dokoreníme ešte trochou tymianu.
4. Pekáč vložíme do predhriatej rúry a pečieme 10 až 15 minút pri teplote 200 °C.
5. Po upečení podávame spolu s pripraveným hráškovým pyrém. Čerstvý alebo uvarený hrášok môžeme použiť na dozdobenie servírovaného jedla.