



## Rybia polievka z pečeného lososa s mascarpone

### Ingrediencie

- 1 filet losos
- 90 g cesnak
- 20 g MAGGI Hovädzí bujón
- 120 g sladká smotana
- 240 g Zemiaky
- 5 g olivový olej
- 2 g Korenie, tymián, sušené
- 1 lyžica Pažítka, surová
- 1 porcia Citróny, surové, bez šupiek
- 1.5 g MAGGI Harmónia chuti

### Postup

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Zemiaky olúpte a nakrájajte na menšie kúsky. Dajte ich na plech vyložený papierom na pečenie, pokvapkajte olivovým olejom a posypte tymianom (ten premiešajte medzi prstami pre lepšie uvoľnenie arómy).
2. Strúčiky cesnaku oddelíte, ale nelúpte. Niekoľko z nich zabaľte do alobalu a pridajte k zemiakom.
3. Vložte plech do rúry a pečte 15 minút.
4. Medzitým opláchnite filet z lososa, osušte papierovou utierkou, pokvapkajte citrónovou šťavou a olivovým olejom. Okoreníme čerstvo drveným korením.
5. Po 15 minútach otočte zemiaky, pridajte k nim lososa a všetko pečte ďalších 15–20 minút, kým nie je losos hotový a zemiaky mäkké.
6. Do hrnca nalejte 1 liter vody, privedte do varu a pridajte bujónové kocky. Miešajte, kým sa nerozpustí. Upečené zemiaky presuňte do hrnca s vývarom. Cesnak vylúpte a dužinu vytlačte. Lososa oddelíte od kože - pár kúskov si nechajte bokom na ozdobu, zvyšok vložte do hrnca.
7. Privedte všetko do varu, krátko povarte a prípadne dosoľte. Potom polievku rozmixujte dohľadka tyčovým mixérom.
8. Do taniera dajte pár kúskov pečeného lososa, zalejte krémovou polievkou, pridajte lyžičku mascarpone a posypte čerstvou nasekanou pažítkou.

🕒 64

⊕ 4

sacharidy	32.99 g
energie	430.33 kcal
tuky	23.8 g
proteín	21.95 g