

## Filety zo pstruha dúhového na feniklovom pyr  s pomarančovou a olivovou emulziou

O isten ho pstruha vyfiletujeme a zľahka opečieme na panvi ke s troškou olivového oleja a masla. Na záver ochutíme morskou soľou a mletou rascou.

Z olív a trošky olivového oleja vymixujeme emulziu, ktor  prepasírujeme cez jemn  sitko a necháme schlaadiť. V zeleninovom v vare uvaríme fenikel, rozmixujeme ho, zmes prepasírujeme a podľ  uv aenia dochutíme.

Na záver si z cukru pripravíme karamel, zalejeme ho čerstvou pomarančovou šťavou, vyredukujeme na konzistenciu emulzie a môžeme začať servírovať.



Hotelov  akadémia  s. Brig dy 1804/6, 031 01 Liptovsk  Mikuláš