

## Makrela, pečené zemiaky v šupke, hráškové pyré

### Suroviny:

- Makrela
- Zemiaky
- Mrazený hrášok
- Cibuľa
- Smotana na šľahanie (33%)
- Morská soľ
- Korenie
- Maslo
- Olivový olej



### Postup:

- Makrelu očistíme, osolíme, okoreníme z oboch strán. Dáme do pekáča na kúsky masla, zľahka pokvapkáme olejom a pečieme v rúre 15 – 20 min na 200 stupňov.
- Neošúpané zemiaky dôkladne očistíme a popicháme vidličkou. Pečieme v dobre rozohriatej rúre asi hodinu. Po upečení podávame so soľou, maslom.
- V hrnci necháme rozpustiť maslo, na ktorom orestujeme nadrobno nasekanú cibuľu. Pridáme hrášok, osolíme a okoreníme. Po chvíli podlejeme vodou a smotanou a uvaríme domäkka. Rozmixujeme tyčovým mixérom. Prepasírujeme cez sitko a zahustíme uvarenými roztlačenými zemiakmi.