



Filátko z candátka s bramborovo-smetanovým pyré

Ingredience:

800 g Candát fileť
1 ks citron
Máslo
600 g brambory
250 g hrášek zelený
200 ml smetana
Pastiňák
Olej na smažení
50 g šalotka
50 g [Anglická slanina](#)
100 ml smetana
1 l zeleninový vývar
Sůl
Pepeř

Postup:

Očištěná filátka osolíme, opepříme a potřeme olivovým olejem, zakápneme citronem a dáme na půl hodinky odležet do lednice. Rozehřejeme přepuštěné máslo a filátka z obou stran opečeme. Brambory ve slupce uvaříme, oloupeme a teplé propasírujeme. Do brambor postupně přilíváme smetanu s rozpuštěným máslem a vyšleháme do hladkého pyré, které mírně osolíme. Zelený hrášek orestujeme na másle, rozmixujeme ponorným mixérem a propasírujeme přes jemné síto. Hrášek přidáme do brambor a vyšleháme do hladka a dochutíme. Pastiňák oloupeme a nakrájíme na slabé plátky, které smažíme v rozpáleném oleji do křupava. Šalotku nakrájíme na jemno, zpěníme, přidáme nakrájenou slaninu, opečeme a zalijeme vývarem a smetanou a zredukujeme na požadovanou hustotu.

