



Păstrăv cu cartofi și gremolata de verdețuri

🕒 50–60 Min. 🍗 🍗 🍗

Pregătire

Ingrediente 4 Portii

◆ = Kotányi Produkte

4 bucată	Păstrăv întreg
800 g	Cartofi, ceroși
4 lingură	Ulei de măslini
1 bucată	Lămâie, necerată
4 linguriță	◆ Grill pește amestec de asezonare
	◆ Sare de mare iodată
	◆ Piper negru măcinat

Pentru gremolata

40 g	Pătrunjel, proaspăt
20 g	Mărar, proaspăt
1 bucată	Lămâie, necerată
6 lingură	Ulei de măslini
0.5 linguriță	◆ Usturoi granulat

- 1 Curăță cartofii de coajă și fierbe-i într-o oală mare, în apă cu sare.
- 2 Clătește păstrăvul cu apă rece și usucă prin tamponare cu un prosop de hârtie. Unge interiorul și exteriorul cu ulei de măslini și presără amestec Kotányi Grill pește. Taie lămâia și umple păstrăvul cu felii de lămâie. Asezonează după gust cu sare și piper.
- 3 Pentru a prepara gremolata: Clătește și măruntește fin pătrunjelul și mărarul. Rade coaja și apoi stoarce zeama din lămâie. Amestecă verdețurile, coaja și zeama de lămâie cu ulei de măslini și usturoi de la Kotányi. Asezonează după gust cu sare și piper.
- 4 Taie cartofii în felii de aproximativ 3 mm grosime. Întinde o bucată mare de folie de aluminiu pentru fiecare persoană. Aranjează feliile de cartofi deasupra, apoi stropește cu ulei de măslini și asezonează cu sare și piper. Așază un păstrăv pe fiecare pat de cartofi și folosește folie de aluminiu pentru a crea un pachet închis ermetic. Asigură-te că folia de aluminiu nu atinge peștele.
- 5 Pune pachetele pe grătar și prepară-le la foc indirect timp de aproximativ 20 de minute astfel încât peștele să fie preparat la abur.
- 6 Scoate cu atenție păstrăvul din folia de aluminiu, așază-l pe farfurie alături de cartofi și gremolata, asezonează după gust cu sare și piper și servește.

