



Pastrva u paketićima od papira s pečenim cherry rajčicama

🕒 55–65 Min   

Priprema

- 1 Pomiješajte Kotányi mješavinu začina za povrće, rajčice, kikiriki, limunovu koricu, mladi luk i maslinovo ulje.
- 2 Papir za pečenje premažite s malo ulja pa na njega položite ribu tako da koža bude okrenuta prema dolje.
- 3 Filete začinite Kotányi začinom za povrće, po želji posolite i obložite mješavinom rajčica i kikirikija. Na svaki filet dodajte i komadić maslaca.
- 4 Papir za pečenje preklopite u paketić i zatvorite ga kvačicom za zatvaranje.
- 5 Za pečene cherry rajčice u zdjeli začinite umak od rajčice s Kotányi talijanskim začinskim biljem, bosiljkom, češnjakom i morskom soli.
- 6 Zatim u vatrostalnu posudu ulijte obilnu količinu maslinovog ulja. Dodajte cherry rajčice i pecite ih nekoliko minuta na izravnoj vatri dok lagano ne porumene. Potom ulijte umak od rajčice i promiješajte rajčice u umaku.
- 7 Paketiće s ribom stavite na manji lim za pečenje i pecite ih na neizravnoj vatri u zatvorenom roštilju na 200 °C oko 15 minuta.
- 8 Pečene cherry rajčice poslužite u manjim zdjelicama i stavite ih na tanjure uz paketiće s pastrvom. Filete poslužite i jedite direktno iz papirnatih paketića.

SAVJET: Pastrvu možete zamijeniti očišćenim škampima ili drugim plodovima mora.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Fileti pastrve, 120 g
2 žlice	Sušenih rajčica, nasjeckanih
2 žlice	Kikiriki, nasjeckani
1 žlica	Mladi luk, sitno nasjeckan
4 žlice	Maslinovog ulja
4 žličice	Maslaca
2 žlice	♦ Quick & Easy za Povrće
0.5 žličice	♦ Korica limuna

Za pečene cherry rajčice:

500 g	Cherry rajčica
200 ml	Umaka od rajčice
2 žličice	♦ Začinsko bilje na talijanski
1 žličica	♦ Češnjak u granulama
1 žličica	♦ Bosiljak usitnjeni
1	♦ Morska sol
prostohvat	Maslinovo ulje

