



Postrv s krompirjem in zeliščno gremolato

🕒 50–60 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 cele	Postrvi
800 g	Trdega oz. voskastega krompirja
4 žlice	Oljčnega olja
1 cela	Neobdelana limona
4 žličke	Neobdelana limona
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

Za gremolato

40 g	Svežega peteršilja
20 g	Svežega kopra
1 cela	Neobdelana limona
6 žlic	Oljčnega olja
0.5 žličke	♦ Česen zrnasti

- 1 Krompir olupite in ga skuhajte v veliki kozici z osoljeno vodo.
- 2 Postrvi splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Zunanjo in notranjo stran postrvi natrite z zmesjo oljčnega olja in začimbne mešanice za ribe na žaru Kotányi. Limono narežite na rezine in z njimi napolnite postrv.
- 3 Priprava gremolate: Peteršilj in koper splaknite ter drobno sesekljajte. Naribajte limonino lupino, nato pa iz limone iztisnite njen sok. Zelišča, limonino lupino in limonin sok zmešajte z oljčnim oljem in česnom Kotányi. Po okusu začinite s soljo in poprom.
- 4 Krompir narežite na pribl. 3 mm debele rezine. Za vsako osebo razprostrite velik kos aluminijaste folije. Na folijo položite rezine krompirja, jih pokapljajte z oljčnim oljem ter začinite s soljo in poprom. Na vsako posteljico iz krompirja položite eno celo postrv, nato pa aluminijasto folijo zaprite v obliki paketa. Pri tem pazite, da se aluminijasta folija ne dotika ribe.
- 5 Pakete položite na žar in pri posredni vročini pecite pribl. 20 minut, da se riba nežno duši.
- 6 Postrv previdno vzemite iz aluminijaste folije, jo skupaj s krompirjem in gremolato naložite na krožnik, po okusu začinite s soljo in poprom ter postrezite.

