# Postrv s krompirjem in zeliščno gremolato

50—60 Min

## Priprava

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.

## Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 4 cele | Postrvi |
| 800 g | Trdega oz. voskastega krompirja |
| 4 žlice | Oljčnega olja |
| 1 cela | Neobdelana limona |
| 4 žličke | |
| | 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 |