



Postrv s topečim se paradižnikom

🕒 55–65 Min

Priprava

- 1 Zmešajte začimbno mešanico za žar, paradižnik, arašide, limonino lupino, mlado čebulo in oljčno olje.
- 2 Papir za peko namažite z malo olja in nanj položite ribe s kožo na dnu.
- 3 File začinite s začimbno mešanico za žar, po želji dodajte sol in prelijte z mešanico paradižnika in arašidov. Nato vsakemu zavojčku dodajte košček masla.
- 4 Papir za peko zložite v kocko in jo zaprite s ščipalko.
- 5 Za pripravo topečih se paradižnikov v skledi začinite paradižnikovo omako z mediteranskimi zelišči Kotányi, baziliko, česnom in morsko soljo.
- 6 Nato v pekač, vlijete izdatno količino oljčnega olja. Dodajte češnjeve paradižnike in jih nekaj minut pražite na neposrednem ognju. Nato prelijte s paradižnikovo omako.
- 7 Fileje rib položite na majhen pekač in jih 15 minut pecite na indirektnem ognju v zaprtem žaru pri 200 °C.
- 8 Paradižnike postrezite v majhnih posodicah in jih naložite na krožnike s postrvjo. Fileje postrezite direktno v papirnatih zavojčkih.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 pcs.	Filjei postrvi (120 g)
2 žlici	Nasekljanih posušenih paradižnikov
2 žlici	Nasekljanih arašidov
1 žlica	Nasekljane mlade čebule
4 žlice	Oljčnega olja
4 žličke	Masla
2 tbsp.	♦ Žar, začimbna mešanica s soljo
0.5 tsp.	♦ Limonina lupinica narezana

Za paradižnikov preliv

500 g	Češnjevih paradižnikov
200 ml	Paradižnikove omake
2 žlički	♦ Mediteranska zelišča
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 žlička	♦ Bazilika zdrobljena
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Oljčno olje

NAMIG: Postrv lahko nadomestimo z olupljenimi kozicami ali drugimi morskimi sadeži.

