

Pstrąg łososiowy w papierowej torebce z pomidorami z grilla

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na filety

4 szt	Filety pstrąg łososiowy po 120g
2 łyżki	Suszone pomidory
2 łyżki	Posiekane orzeszki ziemne
1 łyżka	Szczypiorek posiekany
4 łyżki	Oliwy z oliwek
4 łyżeczki	Masło
2 łyżki	Przyprawa do Ryb
0.5 łyżeczki	Skórka cytrynowa
	Papier do pieczenia

Na grillowane pomidory

500 g	Pomidorki koktajlowe
200 ml	Przecier pomidorowy
2 łyżeczki	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Bazylia otarta
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
	Oliwa z oliwek

Przygotowanie

1. Wymieszaj przyprawę do ryb, suszone pomidory, orzeszki ziemne, skórkę cytrynową, szczypiorek i oliwę z oliwek.
2. Posmaruj papier do pieczenia odrobiną oleju i połóż rybę na wierzchu skórą do spodu.
3. Dopraw filet solą i przyprawą do ryb, na wierzch połóż przygotowaną wcześniej mieszankę.
4. Złóż papier do pieczenia w paczkę i zapnij spinaczem do bielizny.
5. W misce wymieszaj przecier pomidorowy z włoskimi ziołami , bazylią, czosnkiem i solą morską.
6. Następnie wlej dużą ilość oliwy z oliwek do naczynia żaroodpornego, dodaj pomidory koktajlowe i przyrumień je na bezpośrednim ogniu przez kilka minut.
7. Dodaj przygotowany sos pomidorowy.
8. Połóż paczki rybne na małej blasze do pieczenia oraz naczynie z pomidorkami i grilluj je na pośrednim ogniu w zamkniętym grillu w temperaturze 200 ° C przez 15 minut.
9. Pomidory podaj w małych naczyniach. Filety należy spożywać bezpośrednio z papierowych paczek.

WSKAZÓWKA: Pstrąga można zastąpić obranymi krewetkami lub innymi owocami morza.