



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na filety

4 szt	Filety pstrąg łososiowy po 120g
2 łyżki	Suszone pomidory
2 łyżki	Posiekane orzeszki ziemne
1 łyżka	Szcypiorek 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	♦ Ziola 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

Pstrąg łososiowy w papierowej torebce z pomidorami z grilla

🕒 30–40 Min   

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 blaszce 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.

