



Pstruh so zemiakmi a bylinkovou gremolatou

🕒 50–60 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 kus	Celý pstruh
800 g	Zemiaky, pevné
4 PL	Olivový olej
1 kus	Citrón, bez vosku
4 ČL	♦ Koreninová soľ na Ryby
	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	♦ Čierne korenie mleté

Na gremolatu

40 g	Petržlen, čerstvý
20 g	Kôpor, čerstvý
1 kus	Citrón, bez vosku
6 PL	Olivový olej
0.5 ČL	♦ Cesnak granulovaný

- 1 Ošúpte zemiaky a uvarte ich v osolenej vode vo veľkom hrnci.
- 2 Opláchnite pstruha studenou vodou a osušte papierovou utierkou. Zvonku aj zvnútra potrite olivovým olejom a zmesou Kotányi Koreninová soľ na Ryby. Nakrájajte citrón na kolieskach a vložte ich do vnútra pstruha.
- 3 Príprava gremolaty: Opláchnite a jemne nasekajte petržlen a kôpor. Nastrúhajte kôru z citróna a potom vytlačte šťavu. Zmiešajte bylinky, citrónovú kôru a citrónovú šťavu s olivovým olejom a cesnakom Kotányi. Ochuťte soľou a korením.
- 4 Zemiaky nakrájajte na kolieska s hrúbkou približne 3 mm. Pre každú osobu rozložte veľký kus alobalu. Poukladajte kolieska zemiakov navrch, potom ich pokvapkajte olivovým olejom a ochuťte soľou a korením. Na rozložené zemiaky položte jedného celého pstruha a pomocou alobalu vytvorte uzavretý balíček. Dávajte pozor, aby sa alobal nedotýkal ryby.
- 5 Balíčky položte na gril a grilujte na nepriamom teple približne 20 minút, aby sa ryba stihla jemne podusiť.
- 6 Opatrne vyberte pstruha z alobalu, naservírujte so zemiakmi a gremolatou, dochuťte soľou a korením a podávajte.

