



Ingredencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 ks	Filety z pstruha, 120 g (4,23 oz)
2 PL	Sušené paradajky, nakrájané najemno
2 PL	Arašidy, nasekané
1 PL	Jarná cibuľka, jemne nasekaná
4 PL	Olivový olej
4 ČL	Maslo
2 PL	♦ Koreninová soľ na Ryby
0.5 ČL	♦ Citrónová kôra krájaná sušená

Na mäkké paradajky

500 g	Cherry paradajky
200 ml	Paradajková omáčka
2 ČL	♦ Talianske byliny
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 ČL	♦ Bazalka sušená drvená
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	Olivový olej

Pstruh v papierových balíčkoch s mäkkými paradajkami

⌚ 55—65 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Zmiešajte koreniacu zmes Kotányi na grilované ryby, paradajky, arašidy, citrónovú kôru, cibuľku a olivový olej.
- 2 Potrite papier na pečenie trochou oleja a rybu položte kožou dole.
- 3 Ochuťte filety koreniacou zmesou Kotányi Koreninová soľ na Ryby, podľa potreby osol'te a navrch naberte zmes paradajok a arašidov. Potom na každý kus pridajte kúsok masla.
- 4 Zložte papier na pečenie do tvaru balíčka a uzavrite ho štipcom.
- 5 Na prípravu mäkkých paradajok v ochuťte paradajkovú omáčku talianskymi bylinkami Kotányi, bazalkou, cesnakom a morskou soľou v miske.
- 6 Potom nalejte väčšie množstvo olivového oleja do zapekacej nádoby. Pridajte cherry paradajky a opekajte ich na priamom ohni niekoľko minút. Potom nalejte paradajkovú omáčku a pridajte paradajky do omáčky.
- 7 Balíčky s rybou položte na malý plech na pečenie a grilujte ich 15 minút na nepriamom teple v zatvorenom grile pri teplote 200 °C (392 °F).
- 8 Podáva s mäkkými paradajkami v malých miskách a položte ich na tanier s balíčkami s pstruhom. Filety sa môžu jesť priamo z papierových balíčkov.

NÁPOVEDA: Pstruha možno nahradiť lúpanými krevetami alebo inými morskými plodmi.

