Pstruh v papierových obaloch s paradajkami

55–65 Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks	Filety zo pstruha, 120 g
2 PL	Sušené paradajky, jemne nasekané
2 PL	Nasekané arašidy
1 PL	Jarná cibuľka, jemne nasekaná
4 PL	Olivový olej
4 ČL	Maslo
2 PL	Koreninová soľ na Ryby
0.5 Č"	Citrónová kôra krájaná sušená

Na topiace sa 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

Príprava

1. Zmiešajte zmes korenia na grilované ryby Kotányi, paradajky, arašidy, citrónovú kôru, šalotku a olivový olej.
2. Papier na pečenie potrite trochou oleja a položte naň rybu kožou dolu.
3. Filet ochutíme Kotányi korením na grilované ryby, podľa potreby osolíme a polejeme zmesou paradajok a arašidov. Potom do každej z nich pridajte kocku masla.
4. Papier na pečenie preložte do balíčka a uzavrite ho špendlíkom.
5. Na prípravu roztápajúcich sa paradajok ochuťte paradajkovú omáčku v miske talianskymi bylinkami Kotányi, bazalkou, cesnakom a morskou soľou.
6. Potom nalejte veľké množstvo olivového oleja do misky vhodnej do rúry. Pridajte cherry paradajky a niekoľko minút ich opekajte na priamom ohni. Potom prilejte paradajkovú omáčku a paradajky v nej premiešajte.
7. Balíčky rýb položte na malý plech a grilujte ich 15 minút na nepriamom ohni v uzavretom grile pri teplote 200 °C.
8. Rozpustené paradajky podávajte v malých miskách a položte ich na taniere spolu s balíčkami pstruhov. Filety by sa mali jesť priamo z papierových balíčkov.

NÁPOVEDA: Pstruha môžete nahradiť olúpanými krevetami alebo inými morskými plodmi.