



Pstruh v papierových obaloch s paradajkami

⌚ 55—65 Min ♡ ♡ ♡

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 prelozte 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 tanieri spolu s balíčkami pstruhov. Filety by sa mali jesť priamo z papierových balíčkov.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 bylinky
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 ČL	♦ Bazalka sušená drvená
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	Olivový olej

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

