



Пъстърва в хартиени кошнички с домати на барбекю

🕒 55–65 Минути 

Подготвка

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от съомгова пъстърва
2 с.л.	Сушени домати, ситно нарязани
2 с.л.	Фъстъци, нарощени
1 с.л.	Зелен лук, ситно нарязан
4 с.л.	Зехтин
3 ч.л.	Масло
2 с.л.	◆ Грил риба
½ ч.л.	◆ Лимонови корички, нарязани

За доматите

500 g	Чери домати
200 ml	Доматено пюре
2 ч.л.	◆ 5 Билки Превансал
1 ч.л.	◆ Чесън на гранули
1 ч.л.	◆ Босилек, ронен
	◆ Морска сол
	Зехтин

- 1 Разбъркайте 8 купа микса Грил Риба със сушените домати, фъстъците, лимоновите корички, зеления лук и малко зехтин.
- 2 Намажете 4 парчета хартия за печене с малко олио и поставете върху тях филетата с кожата надолу. Обкусете с микса от подправки за Грил Риба, посолете и сложете отгоре малко от сместа с домати и фъстъци.
- 3 Съберете краищата на хартията за печене около рибата, така че да се получи малка кошничка и защипете с щипка за простиране (дървена).
- 4 Пригответе доматите. Сложете 8 купа доматения сос и добавете към него микса 5 Билки Превансал, босилек, чесън на гранули и морска сол.
- 5 Сомирайте чери доматите с обилно количество зехтин в тавичка на барбекюто на индиrektna топлина. След няколко минути добавете и доматения сос от стъпка пет и разбъркайте.
- 6 Посставете пакетчетата с риба върху малка тавичка и опечете на барбекюто за около 15 минути – индиrektna топлина.
- 7 Разпределете доматите по чинии заедно с пъстървата. Насладете се на рибата направо от хартиената торбичка!

