



Пъстърва в хартиени кошнички с домати на барбекю

⌚ 55—65 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от съомгова пъстърва
2 с.л.	Сушени домати, ситно нарязани
2 с.л.	Фъстъци, натрошени
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 домати

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

- 1 Разбъркайте в 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. Овкусете 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 защитете с щипка за простиране (дървена).
- 4 Пригответе домати. Сложете в купа доматиения сос и добавете към него микса 5 Билки Провансал, босилек, чесън на гранули и морска сол.
- 5 Сотирайте чери доматиите с обилно количество зехтин в тавичка на барбекюто на индиректна топлина. След няколко минути добавете и доматиения сос от стъпка пет и разбъркайте.
- 6 Поставете пакетчетата с риба върху малка тавичка и опечете на барбекюто за около 15 минути – индиректна топлина.
- 7 Разпределете доматиите по чиниите заедно с пъстървата. Насладете се на рибата направо от хартиената торбичка!

