

Форель у паперових пакетах з томатам

55—65 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

4 шт.	Філе форелі, 120 г
2 ст.л.	В'ялені помідори, дрібно нарізані
2 ст.л.	Арахіс подрібнений
1 ст.л.	Зелена цибуля, дрібно нарізана
4 ст.л.	Оливкова олія
4 ст.л.	Вершкове масло
2 ст.л.	Приправа до морської риби
0.5 ст.л.	Цедра лимону

For the melting tomatoes

500 г	Помідори чері
200 мл	Томатний соус
2 ст.л.	Трави італійські
1 ст.л.	Часник гранульований
1 ст.л.	Базилік, подрібнений
1 щіпка	Сіль морська йодована
	Оливкова олія

Приготування

1. Змішати приправу до риби з помідорами, арахісом, цедрою лимону, цибулею та оливковою олією.
2. Змастити папір для випічки невеликою кількістю олії та викласти рибу шкірою на дно.
3. Приправити філе приправою для риби, посолити за бажанням та викласти зверху томатно-арахісову суміш. На кожне філе покласти по шматочку вершкового масла.
4. Скласти папір для випічки в пакет і закріпити його прищіпкою.
5. Для приготування томатів змішати у мисці томатний соус з італійськими травами Kotányi, базиліком, часником і морською сіллю.
6. Налити щедру кількість оливкової олії у жароміцний посуд. Додати помідори черрі та підрум'янити їх на прямому вогні протягом декількох хвилин. Потім влити томатний соус і поскласти в нього помідори.
7. Покласти пакети з рибою на невелике деко, запікати на непрямому вогні в закритому грилі при 200°C протягом 15 хвилин.
8. Подавати танучі помідори в невеликих тарілках з шматочками форелі. Філе слід їсти прямо з паперових пакетів.

ПІДКАЗКА: Форель можна замінити очищеними креветками або іншими морепродуктами.