



Форель у паперових пакетах з томатам

⌚ 55—65 хв 

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 щедрю кількість оливкової олії у жароміцний посуд. Додати помідори черрі та підрум'янити їх на прямому вогні протягом декількох хвилин. Потім влити томатний соус і покласти 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.

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

