



Păstrăv en papillote cu roșii coapte

🕒 55–65 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Se amestecă mixul de condimente pentru pește la grătar de la Kotányi cu roșiile, alunele, ceapa verde și uleiul de măsline.
- 2 Hârtiile de copt se ung cu puțin ulei, după care se așează peștele.
- 3 Se azonează fileurile cu mixul pentru pește la grătar de la Kotányi, se adăugă sare după gust și se acoperă cu amestecul de roșii și arahide și câte o linguriță de unt.
- 4 Se împachetează bine fileurile în hârtia de copt și se strâng marginile.
- 5 Pentru a face roșiile coapte: într-un castron, se amestecă sosul de roșii cu Verdețuri italiene de la Kotányi, busuioc, usturoi și sare de mare.
- 6 Apoi, se toarnă o cantitate generoasă de ulei de măsline într-un vas rezistent la cuptor. Se adaugă roșiile cherry și se rumenesc pe foc timp de câteva minute. Se toarnă sosul de roșii pe deasupra.
- 7 Fileurile de pește se gătesc într-un grătar închis la 200 ° C sau la cuptor timp de 15 minute.
- 8 Roșiile coapte vor fi servite în vase mici sau pe farfurie, alături de pachetele de păstrăv. Fileurile trebuie consumate direct din pachetele de hârtie.

SUGESTIE: The trout can be replaced with peeled shrimp or other seafood.

Ingrediente 4 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

4 buc	Fileuri păstrăv, 120 g
2 linguri	Roșii uscate, tocate mărunt
2 linguri	Alune, tocate
1 lingură	Ceapă verde, tocată mărunt
4 linguri	Ulei de măsline
4 lingurițe	Unt
2 lingurițe	🔥 Grill pește amestec de azoneare
0.5 tsp.	
For the melting tomatoes	
500 g	Roșii cherry
200 ml	Sos de roșii
2 lingurițe	🔥 Verdețuri italiene
1 linguriță	🔥 Usturoi granulat
1 linguriță	🔥 Busuioc mărunțit
1 praf	🔥 Sare de mare iodată
	Olive oil

