



Форель с томатами на гриле

🕒 55—65 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Смешайте приправу Яркий Нью Йорк Magic Dust, вяленые томаты, арахис, лимонную цедру, зеленый лук и оливковое масло.
- 2 Смажьте пергамент небольшим количеством масла и выложите филе сверху так, чтобы кожа была снизу.
- 3 Посолите филе по желанию, затем выложите на него маринад. На каждое филе положите кусочек сливочного масла.
- 4 Филе заверните в пергамент и закрепите его прищепкой.
- 5 Для закуски из томатов смешайте в миске итальянские травы, базилик, чеснок и морскую соль.
- 6 После этого в сковороду налейте оливковое масло. Положите туда помидоры черри и обжарьте их на сильном огне в течение нескольких минут. Затем влейте томатную пасту и соус, перемешайте.
- 7 Выложите кусочки рыбы на гриль и запекайте их на непрямом огне в закрытом гриле при температуре 200°C (392°F) в течение 15 минут.
- 8 Филе подавайте в пергаменте с закуской из помидоров черри. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

120 г	Филе форели (4 шт.)
2 ст.л.	Вяленые томаты, измельченные
2 ст.л.	Арахис, измельченный
1 ст.л.	Зеленый лук, мелко нарезанный
4 ст.л.	Оливковое масло
4 ч.л.	Сливочное масло
2 ст.л.	♦ Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
0.5 ч.л.	♦ Лимонная цедра измельченная

Для томатов:

500 г	Томаты черри
200 мл	Томатный соус
2 ч.л.	♦ Приправа Итальянские травы
1 ч.л.	♦ Чеснок измельченный
1 ч.л.	♦ Базилик измельченный
1 щепотка	♦ Соль морская
	Оливковое масло

ПОДСКАЗКА: Филе форели можно заменить креветками или другими морепродуктами.

