



Пъстърва с картофи и гремолата

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Пъстърва
800 г	Картофи
4 с.л.	Зехтин
1	Лимон
4 ч.л.	♦ Грил риба
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

За гремолата

40 г	Магданоз, пресен
20 г	Копър, пресен
1	Лимон
6 с.л.	Зехтин
0.5 ч.л.	♦ Чесън на гранули

- 1 Обелете картофите и ги сварете в голям съд с подсолена вода.
- 2 Изплакнете пъстървата със студена вода и подсушете с кухненска хартия. Намажете със зехтина и втрийте микса за Грил риба Kotányi отвън и отвътре. Наредете лимона и напълнете пъстървата с него.
- 3 За да направите гремолата: Изплакнете и нарежете на ситно магданоза и копъра. Изчистете лимона, след което изцедете сока. Смесете билките, лимоновата кора и лимонения сок със зехтина и чесън Kotányi. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 4 Наредете картофите с дебелина около 3 мм. Поставете голямо парче алуминиево фолио за всяка порция. Подредете отгоре резенчетата картофи, след това залейте със зехтин и подправете със сол и черен пипер. Поставете по една цяла пъстърва върху картофите и затворете с алуминиевото фолио – като кошничка. Уверете се, че алуминиевото фолио не докосва рибите.
- 5 Поставете алуминиевите кошнички върху грила и ги печете на непряка топлина за около 20 минути, така че рибата леко да се задуши.
- 6 Внимателно извадете пъстървата от алуминиевото фолио, гарнирайте с картофите и гремолата, овкусете със сол и черен пипер на вкус и сервирайте.

