



Форель с картофелем и гремолатой

🕒 50–60 Мин. 🍴🍴🍴

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 шт.	Целая форель
800 г	Картофель
4 ст. л.	Оливковое масло
1 шт.	Лимон без воска
4 ч. л.	♦ Приправа для Шашлыка на углях
	♦ Соль морская
	♦ Перец черный молотый
Гремолата	
40 г	Свежая петрушка
20 г	Свежий укроп
1 шт.	Лимон
6 ст. л.	Оливковое масло
0.5 ч. л.	♦ Чеснок измельченный

- 1 Очистите картофель и отварите в подсоленной воде.
- 2 Промойте форель под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Натрите снаружи и внутри оливковым маслом и приправой для гриля и шашлыка для золотой рыбки от Kotányi. Нарезьте лимон ломтиками и нашпигуйте ими форель.
- 3 Гремолата: Вымойте и мелко порубите петрушку и укроп. Снимите цедру с лимона и натрите ее, выжмите сок. Смешайте травы, лимонную цедру и лимонный сок с оливковым маслом и чесноком от Kotányi. Приправьте солью и перцем по вкусу.
- 4 Нарезьте картофель ломтиками толщиной около 3 мм. Возьмите большой лист фольги на человека. Положите сверху ломтики картофеля, сбрызните оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Положите по целой форели на подушку из картофеля и заверните все в фольгу. Фольга не должна касаться рыбы.
- 5 Выложите рыбу в фольге на гриль и запекайте в режиме непрямого жара в течение 20 минут.
- 6 Аккуратно выньте форель из фольги, приправьте по вкусу солью и перцем и подавайте с картофелем и гремолатой.

