

Pstruzi v papilotě

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

3 vykuchané pstruhy omyjeme, osolíme je a opepříme. Z pečícího papíru ustrihneme 3 větší kusy, do kterých budeme rybu později balit. Na každý z nich položíme připravenou rybu, do každé ryby a kolem ní dáme asi lžičku másla, čerstvé bylinky, nakládaný česnek, chilli, brusinky, sušený rajčata a ořechy z česneku v oleji. Rybu před zabalením ještě polijeme troškou zbylého ochuceného oleje.

Ryby zabalíme a balíčky položíme na plech. Pečeme je při 180°C asi 20 - 30 minut

Ingredience

- **Petržel** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 5 g
- **Pstruh duhový kuchaň s hlavou hluboce zmrazený** 450 g - 1350 g
- **EXCLUSIVE Chilli česnek** 210 ml - 90 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 3 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 15 g

