



## PEČENÝ PSTRUH S RESTOVANOU ZELENINOU A OLIVAMI

### PŘÍSADY

- 400 g malých brambor, oškrabaných a rozkrájených napůl
- Olivový olej
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř na dochucení
- 2 malé šalotky, nakrájené na čtvrtky
- 1 červená paprika, nakrájená na větší kousky
- 2 pstruzi, filetování
- Šťáva ze 2 citronů
- Hrst petrželky, nasekané nahrubo
- 20 g bylinkového másla
- 50 g sušených rajčat, nasekaných nahrubo
- 100 g zelených oliv plněných červenou papričkou
- 100 g salátu ze zelených listů (volitelně)

### POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Brambory 10 minut povařte v iCook Dvoulitrovém hrnci. Brambory scedte a vložte do středně velké mísy iCook. Pokapejte olivovým olejem a promíchejte, podle chuti přidejte sůl a pepř. Poté položte na plech pečicí papír – ujistěte se, že je papír dost velký nato, abyste z něj v dalších krocích vytvořili balík.
3. Na pečicí papír na plechu narovnejte brambory, šalotky a kousky papriky a pečte 5 minut, dokud se nezačnou zapékat.
4. Pstruhy očistěte a ujistěte se, že jsou zbaveni všech kostí.
5. Pstruhy položte na zeleninu, osolte a opepřete. Pokapejte citronovou šťávou a posypte petrželkou. Celý pokrm pečlivě zabalte do pečicího papíru. Ujistěte se, že jsou všechny okraje těsně uzavřené, a pečte 10–12 minut.
6. Chcete-li zkontrolovat, zda je pstruh upečený, rozbalte pečicí papír. Pokud je maso bílé a kůže se začíná odlupovat, je ryba hotová. Pokud ne, jídlo znovu zabalte a vraťte na dalších pár minut do trouby.
7. Vytáhněte plech z trouby, zabalení pokrm sundejte z plechu, odložte ho stranou, rozbalte a k rybě, dokud je ještě horká, přidejte bylinkové máslo.
8. Na ještě teplý plech nakapejte olivový olej a přidejte pečenou zeleninu a pstruhy. Přidejte sušená rajčata a pečte, dokud nebude zelenina dokřupava. Vytáhněte plech z trouby, přidejte olivy a nechte několik minut odpočinout. Podávejte teplé.

Volitelná příloha: čerstvý salát ze zelených listů s olivovým olejem a solí