

Pisztráng kakukkfűvel, vele sült kerti zöldségekkel

Hozzávalók:

- 4 db pisztráng (20-30 dkg darabonként)
- 20 dkg citrom
- 1 fej fokhagyma
- 20 dkg koktélpáradicsom
- 20 dkg csiperkegomba
- 20 dkg laskagomba
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 csokor friss kakukkfű
- étolaj
- só, színesbors-keverék

Elkészítése:

A pisztrángot megpucoljuk, fűszerezzük, ízesítjük.

Hasüregét cikkekre vágott citrommal, kakukkfűvel és fokhagymával töltjük, majd zsírpapírral bélelt tepsire helyezük. Középméleg sütőben félig megsütjük.

Közben előkészítjük a köretet: cikkekre daraboljuk a vöröshagymát, a gombákat félbe vágjuk. A félig sült hal mellé helyezük őket a koktélpáradicsommal, félbe vágott fokhagymával. Ízesítjük, olajjal meglocsoljuk, majd a sütőbe visszahelyezve készre sütjük.

Séfünk tippje: A zöldségeket rusztikusan daraboljuk. Halételünkhöz fehérbort kínáljunk.