

File de pastrav in pergament

File de pastrav in pergament

Ingrediente :

800 g file de pastrav (cu piele), 300 g boabe de struguri rosii si verzi (fara simburi!), 6 crengute de cimbru (frunzele), 1 kg cartofi mici, 7 linguri ulei de masline, 2-3 catei usturoi, 4 linguri suc de lamiie, nucsoara, menta

Preparare :

Se impart file-urile spalate si uscate in 4 parti egale. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se spala si se desprind boabele de struguri (daca au simburi, se desfac in doua si se indeparteaza simburi). Se lasa sa se scurga intr-o sita. Se toaca marunt usturoiul. Intr-un castron, se amesteca boabele de struguri cu usturoiul, sucul de lamiie, 4 linguri de ulei de masline, cimbrul, sare si piper dupa gust. Se iau patru bucati de hirtie de pergament de marimea 20x30 (pentru sandwich-uri) si repartizeaza in mijlocul acestora strugurii si pe deasupra fileurile. Se inchide bine hirtia (ca pe niste bomboane in staniol) si se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 20 de minute. Intre timp, se fierb cartofii spalati bine, 20 de minute in apa cu sare. Se scurg si se curata de coaja. Se incing 3 linguri de ulei de masline intr-o cratita incapatoare. Se prajesc la foc mijlociu, pe toate partile, cartofii, cam 10 minute. Se taie niste frunze de menta si se adauga inainte de a stinge focul. Se sareaza si se pipereaza si se adauga nucsoara, dupa gust. Se servesc cartofii alaturi de peste si garnitura de struguri.