Pstrąg tęczowy w papilotach z warzywami i serem

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- pstrąg tęczowy - filet - 35 dag
- ser camembert - 1 szt.
- marchew - 2 szt.
- seler korzeń - 1/2 szt.
- lubczyk świeży - do smaku
- fasolka szparagowa - 8 dag
- oregano - do smaku
- pieprz kolorowy grubo mielony - do smaku
- sól morska - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet oprószyć solą morską, oregano i pieprzem do smaku.

Marchew i seler obrać i pokroić w słupki, ugotować wraz z fasolką w osolonej wodzie.

Na papier do pieczenia wyłożyć część warzyw i pokrojony w kostkę ser. Położyć kawałki ryby i gałązkę lubczyku. Zawinąć w papiloty.

Piec około 25 minut w temp. 200 stopni.