



Ledniczky Laci receptára

Ahogy én készítem

Az alufóliában készített csoda:

Talipai és vadlázacfilé zöldségekkel faszénen egybesütve, tökmagolajon pirított újburgonyával

Fejenként 1-1 hal ( 1 talipa filé, 1 db vadlázac ), 4 főre

30 dkg répa

2 db padlizsán

2 db cukkíni

1 szál póréhagyma

1 db szárzeller

friss majoranna, metélőhagyma, csombor, kakukkfű, citromfű

1-1 ½ kg újburgonya

Elkészítés: a halat fóliára helyezük, befűszerezzük a friss fűszerekkel ( három felé kell osztanom, -hal -zöldség- krumpli) és pihenni haggyuk míg a zöldséget elkészítjük.

A megtisztított zöldségeket vékony csíkokra vágjuk, Az összevágott zöldségfélét tökmag olajon gyors tűzön átforgatjuk, fűszerezzük a friss fűszerek 2. részével, majd ráhelyezzük a halszeletekre, ráhajtjuk a fóliát, úgy hogy teljesen lezárjon. Izzó faszénen először egyik, majd másik felét megsütöm (óvatosan fordítom, ki ne szakadjon a fólia). Közben a burgonyát hajában megfőzöm és kihűtöm. Teflonedényben tökmagolajat forrósítok és a félbevágott burgonyát a vágásnál teszem bele, pirosra pirítom és megszórom a maradék friss fűszernövényekkel. A fóliát kinyitva tálalom a pirított burgonyával



[www.ledniczky.hu](http://www.ledniczky.hu)

[info@ledniczky.hu](mailto:info@ledniczky.hu)