



Cranberry Marketing Committee i **Robert Sowa** polecają:
„Żurawina z USA dla wszystkich zmysłów”

„WĘCH”

TROĆ NORWESKA Z KARMELIZOWANYMI GRUSZKAMI I ŻURAWINĄ AMERYKAŃSKĄ

Składniki dla 4 osób:

- 4 x 180 g filetu z troci norweskiej bez skóry
- Marynata:
 - 4 łyżki oliwy z oliwek
 - 2 rozgniecione ząbki czosnku
 - Kilka gałązek posiekanego koperku
 - Sól, pieprz cytrynowy do smaku
- 2 łyżki masła
- 4 obrane, pokrojone w cząstki i skropione sokiem z cytryny gruszki
- 50 ml śliwownicy
- 3 łyżki miodu pszczelego
- 2 łyżki suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich)
- Kilka gałązek świeżego rozmarynu
- Kiełki słonecznika do dekoracji
- 4 cząstki cytryny



Sposób przygotowania:

Rybę umyć, osuszyć, skropić oliwą, natrzeć dokładnie wszystkimi składnikami marynaty i odstawić do lodówki na około 3 godziny.

Gruszki podsmażyć na maśle, skropić śliwownicą, a gdy odparuje dodać miód, suszone **cranberries** (żurawiny amerykańskie) i gałązki rozmarynu. Całość dusić krótko, tak aby gruszki zachowały swój kształt i chrupkość, a następnie odstawić w ciepłe miejsce.

Filety z troci ułożyć na blasze i piec ok. 12 minut w temperaturze 180°C.

Gruszki z **cranberries** i powstałym sosem ułożyć na talerzu, a na nich umieścić aromatyczną rybę. Podawać z kiełkami słonecznika i cząstką cytryny.