

Öring i dagstidning (För 4 pers)

4 regnbågar eller öringar på vardera 300-500 g
grovt salt
smör
1 dl vitt vin

1 dagstidning (inte gårdagens)

Tillredning:

- 1 Rensa fisken och gnid in den med grovt salt.
- 2 Lägg en klick smör i buken och droppa i 1/4 dl vin.
- 3 Dela tidningen i fyra bilagor och slå in en fisk i varje.
- 4 Lägg på glöd i 8-10 min. Vänd någon gång så fisken öses.

Servering:

Tag bort det sotiga papperet med en kniv. Skinnet följer då med och fiskköttet blir lätt åtkomligt.

Serveras till hårt bröd och smör.