

Pastrva s hrskavom koricom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

4 pastrve
150g starijeg kruha (npr. miješani kukuruzni)
10g peršina (par grančica)
5g češnjaka (1 češnjan)
0,5dl maslinovog ulja
sol
korica polovice limuna



Nutritivne vrijednosti

U multipraktik stavite češnjak i peršin.

Pulsirajte par puta dok nisu usitnjeni. Stariji kruh natrgajte na komade i dodajte češnjaku i peršinu.

Važno je da kruh nije presvjež, kako se u multipraktiku ne bi pretvorio u pastu. Pulsirajte dok ne dobijete grube mrvice. Dodajte polovicu maslinovog ulja i prstohvat soli, te pulsirajte još par puta.

Pećnicu zagrijte na 220°C.

Očišćenu ribu posložite na pleh, posušite papirom, posolite unutrašnjost te po vrhu naribajte limunovu koricu.

Prekrijte mrvicama i lagano pritisnite uz ribu.

Prelijte s ostatkom maslinovog ulja i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite 20 minuta.

Dobar tek!

