

# 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 češanj)  
0,5dl maslinovog ulja  
sol  
korica polovice limuna

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



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.

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

Dobar tek!