

Pečena pastrva

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

2 pastrve (oko 700 g)
2 limuna
100 ml maslinovog ulja
2 – 3 grančice svježeg peršina
sol
Umak:
100 g majoneze
1 prstohvat češnjaka u granulama
1 grančica peršina

Nutritivne vrijednosti



Pastrve očistite, posolite, stavite u posudu za pečenje, prelijte s pola ulja i stavite u pećnicu na 200 °C, pecite 15 – 20 minuta.

Limun prepolovite po dužini i narežite na tanke ploške. Nakon 10 minuta pečenja poslažite ploške limuna na pastrve i nastavite peći još 10-ak minuta.

Za umak sitno nasjeckajte listiće peršina, dodajte žlicu majoneze pa usitnite štapnim mikserom, umiješajte preostalu majonezu i granule češnjaka.

Pastrvu prije posluživanja pikantirajte preostalim uljem, pospите sitno sjeckanim peršinom i poslužite uz kriške limuna i umak od majoneze.

Skeniraj za prikaz na web stranici

