

Karaš iz folije



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 ulovljena karaša
- maslinovo ulje
- limun
- zacín
- so
- peršunov list

Priprema

Ulovljene karaše dobro ocistiti i oprati. Iseci foliju na kvadrate u premazati ih maslinovim uljem.

Karaše takoe premazati maslinovim uljem, poprskati limunovim sokom, dobro zaciniti biljnim zacinom i posoliti po ukusu. Tako spremljene karaše poreati preko folije, posoliti sitno iseckanim peršunom, uviti folijom i peci u rerni oko 30 minuta.

Ispocene karaše izvaditi iz folije, servirati u tanjir i poslužiti.

Savet