

Pastrmka u foliji



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pastrmke (od po oko 250 g)
- 140 g margarina
- 2 limuna
- peršunov list
- miroija
- biber
- so

Priprema

Pastrmke usolite, pobiberite, namažite margarinom i postavite na foliju, pospite peršunom i miroijom, nacedite limunov sok, umotajte i pecite u rerni 25 minuta.

Servirajte u foliji uz dodatak kuvanog krompira i kriški limuna.