Miroija i riba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada**ribe pastrmke
- **2 kašika**miroije
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 kašika**muskatnog orašcica
- **2 kašike** origana
- **3 kašike** slatkog cili sosa
- **3 dl**ulja

Priprema

Prvo ribu staviti u marinadu, da odstoji sat vremena. Marinada: U tanjir staviti, miroiju, ulje, suvi biljni zacin, muskatni orašcic, origano i cili sos i sve lepo umešati. Pastrmku okretati na pola, sata.

Kada je odstajala u marinadi. Staviti je u pleh i peci 30-ak minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz kuvani krompir. Prijatno.