

Pecena pastrmka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Riba:

- **1 kg**pastrmke

Zacini:

- **1,5 kašika**mediterana mix
- **5-6 cen**abijeli luk
- **1 kašika**mljevena crvena paprika

Priprema

Pastrmku ocistiti, oprati i posušiti. Dodati zacin mediterana mix.

Pleh obložiti papirom za pečenje, dodati malo maslinovog ulja i poreati ribu. Ocistiti bijeli luk i staviti u pleh, a mljevenu papriku staviti preko ribe. Pleh prekriti folijom.

Peci na 220 C oko 30 minuta. Zatim skinuti foliju i peci još 15 minuta. Ribu služiti sa krompir salatom. Prijatno!

Savet