

## Limunska pastrva :)

Ovo je bilo drugi puta u životu da sam spremala ribu. I to sasvim slušajno :) Nakon jutra provedenog lutajući šumom u potrazi za kestenima koje ni ne volim trebao nam je pravi ružak. I kako nam se na putu do doma našlo ribogojilište kupili smo svježije pastrve.

Ovaj recept je sasvim iz glave, uz neke smjernice Jamie Olivera i Gordona Ramseya spremila sam odličnu ribu :) Pečenu u foliji da sadrži sve svoje sokove bila je mekana i sočna :)

U nastavku pročitajte recept, nama je bilo odlično :)



Sastojci za dvije osobe :)

3 veće pastrve

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

2 limuna

svežanj peršina

4 češnja češnjaka

sol, papar

ulje/maslinovo ulje

3 veča krumpira

peršin

1 manji luk

sol, papar + malo začina za povrže :)



Ja sam kupila očišćene pastrve koje sam ponovo oprala pa na to posolila i popapрила. Nasjeckati peršin na sitno, isto to uiniti sa šešnjakom. Možete ga i istisnuti onim malim strojem za šešnjak kojeg ja trenutno nemam pa sam sitno sjeckala :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

U manjoj posudici pomiješati peršin sa češnjakom i dodati pozamašnu količinu maslinovog ili običnog ulja. Sve promiješati kistom i premazati cijele pastrve izvana i iznutra mješavinom.



Limun narezati na kolute te svakog prepoloviti i puniti pastrove. Staviti ih na foliju, premazati mješavinom češnjaka i peršina i ulja pre prekriti sa par polovica koluta limuna.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Preklopiti foliju, sve zatvoriti te peći cca 20 minuta na 200 stupnjeva. Nakon 15 minuta otvorite foliju te provjerite u kojem je stanju riba te da li treba još dodatnih 5 minuta ili ne.

U međuvremenu oguliti krumpir, nasjeckati ga na kockice i kuhati u slanoj vodi. Njemu bi također trebalo oko 15 minuta da se skuha. Sitno nasjeckati peršin i luk te na zagrijanoj tavi sa malo ulja pržiti luk na kojeg se doda ocijeđeni krumpir i prži cca minuta i doda nasjeckani peršin. Malo posipati začina za povrće, soli i papra te pržiti cca 1-2 i to je to :)



Poslužiti sa limunom, i ostatkom češnjak, peršina i ulja :)

Dobar tek želim :)



[PRINTAJ ME :\)](#)