



# Pečena pastrva

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

2 pastrve (oko 700 g)  
2 limuna  
100 ml maslinovog ulja  
2 - 3 grančice svježeg peršina  
sol

### Umak:

100 g majoneze  
1 prstohvat češnjaka u granulama  
1 grančica peršina

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pastrve očistite, posolite, stavite u posudu za pečenje, prelijte s pola ulja i stavite u pećnicu na 200 °C, pecite 15 - 20 minuta.

Limun prepolovite po dužini i narežite na tanke ploške. Nakon 10 minuta pečenja poslažite ploške limuna na pastrve i nastavite peći još 10-ak minuta.

Za umak sitno nasjeckajte listiće peršina, dodajte žlicu majoneze pa usitnite štapnim mikserom, umiješajte preostalu majonezu i granule češnjaka.

Pastrvu prije posluživanja pikantirajte preostalim uljem, pospite sitno sjeckanim peršinom i poslužite uz kriške limuna i umak od majoneze.

